

VISIT...

LANZAROTE
Caliente.COM

1000
СОВЕТОВ

от газеты
**КОМСОМОЛЬСКАЯ
ПРАВДА**

СПРАВОЧНИК Грибника

З. А. Клепинина
Е. В. Клепинина

Грибной
календарь



Грибы
от А до Я



Грибная
кулинария



АСТ
ПРЕСС

УДК 58
ББК 28.591
К48

Клепинина З. А., Клепинина Е. В.

К48 **Справочник грибника.** — М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА,
2006. — 256 с., 24 л. ил. — (1000 советов).
ISBN 5-462-00237-8

В России более 300 видов грибов, которые можно употреблять в пищу, но в корзинки попадает лишь 15–20 из них. А ведь в природе не бывает поганок. Очень часто и несправедливо применяется этот термин к дождевикам, зонтикам, валуям и т. д. По питательности и вкусовым качествам они не уступают подосиновикам, подберезовикам и даже белым. Подробное описание и около 300 цветных иллюстраций сделают вас настоящим знатоком грибов. Кроме того, из нашей книги вы узнаете все о грибном календаре, а также о тонкостях грибной кулинарии.

**УДК 58
ББК 28.591**

ISBN 5-462-00237-8

© ООО «АСТ-ПРЕСС КНИГА», 2004

К ЧИТАТЕЛЯМ!

Книга повествует о грибах как одной из групп живых организмов, населяющих нашу планету, их значении в жизни природы и человека, правилах и сроках сбора грибов. Основная часть книги посвящена описанию отличительных признаков грибов по принципу их парности, а именно рядом с описанием съедобного гриба даются отличительные признаки его несъедобного «двойника». Все описанные грибы снабжены иллюстрациями, выполненными с оригинальных авторских рисунков. Работа с книгой не требует специального биологического образования. Она адресована широкому кругу читателей, и прежде всего любителям грибной охоты.

ВОЗВРАЩАЯСЬ К ТЕМЕ



Россию смело можно назвать страной грибов. Они растут практически на всей ее территории — от Заполярья до южных субтропиков, от западных границ до Тихоокеанского побережья. Их можно встретить в тундре, среди полярных березок и чахлых елей, в покрытых травой степях, высоко в горах и долинах. На Руси грибы — жареные, вареные, соленые — издавна не сходили со стола в будни и праздники, во все времена года. *Семь яств, а все грибы*, или *где тирог с грибами, там и мы с руками*, говорится в русских пословицах. Наряду с овощами их считали, как сказано в одной старинной книге, «пригожей к здоровью едой». В пост грибы были чуть ли не основной пищей. Вот как описан постный стол царя Алексея Михайловича: «Капуста сырая и гретая, рыжчики соленые и гретые, грузди». До революции грибы занимали значительное место в российском экспорте. Их вывозили за границу обозами в рогожных кулях и дубовых бочках. Одной из стран, которая с удовольствием покупала наши грибы, была Франция. В эту страну отправлялись мелкие грибки в специальных бутылках, и здесь они ценились выше шампанского. Французская кухня всегда славилась соусами. Среди них грибной соус занимал одно из первых мест. Французы в шутку говорили, что с грибным соусом можно съесть даже подметки от сапог.

Немного найдется людей, которые бы остались равнодушными при виде грибов, не вступили бы в разговор о грибах или хотя бы не прислушались к этим разговорам. А уж

как загорятся глаза, переполнится радостью сердце, когда эти грибы нашел сам! Если же это крепыш белый, то сначала хочется налюбоваться его изяществом, осмотреть со всех сторон, чтобы продлить радость встречи, и только потом положить в корзинку. Даже самый равнодушный к красотам природы человек забудет о своем равнодушии при виде бархатисто-шоколадной шляпки, массивной, крепкой ножки. Писатель С. Т. Аксаков сбор грибов назвал «смиренной охотой». В сборе грибов он видел «...неизвестность, нечаянность, есть удача и неудача, а все вместе подстрекает охоту в человеке и составляет особый интерес». В. А. Солоухин отводил грибам как объекту охоты третье место. А ведь третье место — призовое! Он утверждал, что из всех лесных даров только грибы могут удостоиться высокой чести и называться предметом охоты наравне с дичью и рыбой. Возможно, с легкой руки писателей-натуралистов походы за грибами и их сбор называют «тихой охотой». Немало есть общего у грибников-охотников, рыболовов и охотников за лесной дичью — это их страсть, настойчивость, упорство, а нередко и нежелание подчиниться здравому смыслу. Даже непогода их не всегда может удержать от походов на охоту. Рассказы о пойманной во-о-от таких размеров рыбе, о подстреленных животных, которые только по нелепой случайности сбежали от охотника, передаются из уст в уста как легенды. Прислушайтесь к рассказам грибников в пригородных электричках, автобусах, и вы убедитесь, что фантазировать они могут не меньше, чем их «собратья» по охоте.

Грибов, которые можно собирать и употреблять в пищу, у нас в России более 300 видов. Но в наши корзинки попадает едва 15–20 из них. Лишь редкие и самые заядлые грибники собирают до 30. Даже такие высокопитательные грибы, как шампиньоны, нередко считаются «поганками». Что же касается таких грибов, как дождевики, зонтики, чесночники, трюфели, валуи, гладыши и многие другие, то их можно увидеть в корзине редкого грибника. Их большинство грибников также относят к «поганкам». Слово «поганки» не слу-

чайно взято в кавычки. Нет в природе такого вида грибов. Это термин бытовой и не совсем справедливо применен к грибам. Поэтому не ищите описания «поганок» в книге. Между тем по питательности и вкусовым качествам многие «поганки» не уступают нашим «грибам-королям» — подосиновикам, подберезовикам и даже белым. Так, молодые дождевики по вкусу и питательности не уступают белым грибам. Бульон из высушенных дождевиков необычайно вкусен, отличается нежным ароматом. Соленые валуи не уступят по вкусу соленым груздям, волнушкам, серушкам, а соленые гладыши — рыжикам. Объяснить это можно лишь недостатком знаний о грибах, неумением отличать съедобные грибы от несъедобных.

Последнее осложняется тем, что нет общих, единых внешних признаков, позволяющих различать эти грибы во время сбора. Грибы нужно уметь узнавать «в лицо». Научиться этому проще всего по цветным рисункам. Этот способ распознавания грибов берет свое начало в XVI веке и остается наиболее удобным до наших дней. Поэтому в нашей книге наряду со словесным описанием грибов даются их рисунки. Надеемся, что наша книга обогатит практический опыт грибников, поможет им в умении различать, а значит, позволит расширить ассортимент собираемых грибов. Грибнику полезно также ознакомиться и с современными научными данными о грибах, узнать и понять их жизнь. Это, несомненно, сделает его практический опыт более богатым, осознанным, поможет избежать многих неприятностей и просто удовлетворит интерес к грибам как к живым организмам, позволит ответить на вопрос, что же это за чудо природы. Ведь не может же быть, что наш современный интерес к грибам только потребительский! Те, кто согласны с этим мнением, найдут в нашей книге немало интересных научных сведений о грибах. Однако она не претендует на научный труд, а имеет чисто практическую направленность.

Удачных вам сборов, любители «тихой» охоты!

ОКОНЧЕН ЛИ СПОР?



С глубокой древности люди имели дело с грибами и не могли не задавать себе вопрос: что же это за чудо в природе? Своим опытом, подчас довольно трудным и горьким, они научились распознавать съедобные и несъедобные грибы, в известной мере разбираться в хозяйственных свойствах грибов, но ничего не знали об их природе и жизни. Поэтому возникало множество вымыслов и небылиц о грибах, подчас противоречащих друг другу. Так, обильное появление грибов приписывалось влиянию молний. На одних территориях большой урожай грибов воспринимался как предзнаменование беды, на других — считался предвестником благополучия. Некоторые колонии грибов образуют почти правильной формы кольцо, внутри которого травянистые растения засыхают, рост их здесь почти прекращается. Истолковывалось это по-разному. Самой распространенной и самой живучей легендой, сохранившейся до наших дней, является следующая: внутри грибного кольца устраивают пляски ведьмы. Они и вытаптывают траву. Так живет до сих пор название этих колец — **«ведьмины кольца»**.

Ученые не могли не проявить интерес к грибам. И это произошло достаточно давно. До наступления новой эры древнегреческий ученый, «отец ботаники» Теофраст (372–287 гг. до н.э.) описал немало наиболее известных человеку видов грибов. В начале нашей эры Плиний

Старший (23 или 24–79 гг.) собрал все известные до него сведения о грибах и поместил их в своем труде «Естественная история». Он предпринял попытку создать классификацию грибов, подразделив их на съедобные и вредные. Долгое время ученые лишь описывали грибы, не решая вопрос: а что же это такое? Одну из первых попыток ответить на этот вопрос сделал в XVI веке знаменитый врач и естествоиспытатель Цезальпиниус (1519–1603). Описывая грибы, он отнес к ним и некоторых низших морских животных. В XVII веке обратил внимание на грибы с целью ответить на злополучный вопрос профессор Парижского ботанического сада Турнефор Жозеф Питтон (1656–1708). Он объединил грибы со мхами и отнес их к группе под общим названием «Травы и кустарники без цветов и плодов». Но точка в споре не была поставлена. В 1713 году французский ботаник Вайян назвал грибы дьявольским произведением, нарушающим общую гармонию природы. Грибы, по его мнению, созданы дьяволом, чтобы смущать самых талантливых исследователей и приводить в отчаяние ботаников. В 1729 году было сделано совершенно невероятное открытие: итальянский ботаник Миккели обнаружил у грибов «семена», а значит, у них есть и цветки. Тем самым он опроверг мнение Турнефора. На самом деле, как было впоследствии установлено, обнаруженные Миккели «семена» — это споры грибов. Много лет спустя изучением грибов занялся Неккер. По его мнению, грибы являются продуктом выделения растительных тканей, как бы отбросами жизнедеятельности растений. Таковыми у растений в основном являются минеральные вещества. Поэтому он сделал вывод, что грибы ближе к минералам, чем к растениям.

На долгие годы, а точнее, почти на два с половиной века этот спор решил всемирно известный систематик Карл Линней (1707–1778). Сначала он отнес грибы к животным, найдя в них сходство с полипами. Позднее

же он объединил их с растениями, выделив в особый класс. Так он представил человечеству грибы в своем знаменитом труде «Система природы», вышедшем в 1735 году. Биолог-эволюционист Эрнст Геккель (1834–1919), выстраивая систему процесса эволюции на Земле, попытался определить и место грибов в этом процессе. Он предложил выделить грибы в группу первейших существ, находящихся на рубеже между растениями и животными. Вместе с тем решение К. Линнея было настолько простым, что оно сохранилось ведущим вплоть до 80-х годов нашего столетия. Данный ретроспективный экскурс был бы неполным и не вполне справедливым, если не будут названы имена российских ученых, внесших большой вклад в развитие науки о грибах — **микологии**. Это А. С. Бондаренко, Н. Н. Воронихин, Б. П. Васильков, П. Н. Головин, Л. И. Курсанов, М. С. Воронин, Ф. М. Каменский, Н. А. Наумов, М. В. Горленко и другие. В частности, наши ученые М. С. Воронин и Ф. М. Каменский разгадали секрет «ведьминых колец». Оказывается, споры грибов, попав в благоприятную среду, прорастают, образуя грибницу. Грибница растет лучеобразно, от центра к периферии, равномерно во все стороны, образуя круг. Гриб поглощает из почвы большое количество питательных веществ и быстро истощает ее. На истощенной почве грибница погибает, а продолжает жить та, что находится по краям круга. Здесь и вырастают плодовые тела грибов, образуя загадочную окружность. Так круг постепенно расширяется примерно на 30 сантиметров в год. Поскольку внутри круга почва оказывается сильно истощенной, то погибает не только грибница, но и травянистые растения. Правда, со временем плодородие почвы восстанавливается. Восстанавливается и травяной покров — тоже от центра к периферии. Грибы же продолжают расти все время по краям грибницы в виде постоянно расширяющегося кольца. Такие кольца из грибов мож-

но встретить на открытых местах. В лесу же они встречаются не так часто, так как деревья и их корни задерживают равномерное разрастание грибницы.

В настоящее время биологическая наука выделяет грибы в самостоятельную группу живых организмов. Поэтому надо иметь в виду, что в книгах, изданных 20 и даже 15 лет тому назад, еще можно встретить утверждения, что грибы — это растения. И окончен ли спор о том, что такое грибы, покажет время.



ЧТО ТАКОЕ ГРИБ?



Грибы — это не только белые, подосиновики, подберезовики. Мир грибов необычайно многообразен. Они сильно отличаются по размерам, форме, окраске. Среди них есть довольно крупные. Так, в 1964 году под Владимиром был найден гриб весом 6,75 кг. Диаметр шляпки этого гриба был 46 см, а толщина ножки — 22 см. В 1988 году в горной области Канадзава в Японии был найден гриб, который не умещался ни в одну обычную корзинку. Его пришлось перевозить... в грузовике! Удивил всех этот гриб не только размерами, но и достойным весом, потянув на 168 кг. Объяснить появление такого гриба в наши дни оказалось совсем не сложно: почва в Канадзава вулканического происхождения. Она богата микроэлементами. Здесь в удачных пропорциях выпадают теплые дожди. Но такие великаны редки. В массовых же сборах самые крупные грибы бывают величиной с хороший арбуз. Но среди грибов есть и такие, что увидеть их можно только с помощью микроскопа. Есть грибы, напоминающие по форме лапшу, кораллы, куриное яйцо, копыто лошади, зонт, картошину, усеянную глазками-ямочками, уши дикого зверя, да и мало ли еще что увидит человек-фантазер в грибах. А по цвету они бывают красные, розовые, белые, желтые, синие, зеленые, коричневые, фиолетовые, черные. Они живут всюду: в воздухе, в воде, в почве. Они могут поселиться в керосине, топливе реактивных самолетов и даже в кислотах. Они успешно осваивают пласт-

массы, поселяются в штукатурке сырых помещений, не брезгают обшивкой кораблей. Уже освоили вентиляционные системы и кондиционеры. Удобным местом для проживания они давно выбрали растения, животных, человека, наши продукты питания. Вот и пословица об этом же: *есть грибы и не в лесу: в тесте, пиве и квасу*.

Есть немало грибов, с которыми мы постоянно сталкиваемся, но в силу незнания не считаем их грибами. Всем нам хорошо знакома плесень, которая портит наши продукты питания. Плесень — это грибы. В хлебопекарной промышленности широко используются дрожжи. Дрожжи тоже грибы. К настоящему времени открыто и описано около 100 тысяч видов грибов. Человек же в своей практической, хозяйственной деятельности в большей степени сталкивается с высшими грибами, которых насчитывается около 30 тысяч видов. Но из этих грибов нашего внимания удостоивается не более 200 видов, тех самых, которые мы обычно в быту и называем грибами. Особой популярностью среди них пользуются **шляпочные грибы**. В книге же мы даем описание 340 грибов, среди которых не только всеобщие знакомые, но и значительное количество малоизвестных. Надеемся, что это позволит всем нам расширить ассортимент употребляемых грибов и обогатить наш рацион ценными в питательном отношении веществами.

Так что же представляет собой гриб? Мы под этим понимаем лишь ту надземную часть его, которую и кладем в корзинку. Но это действительно лишь часть гриба, его **плодовое тело**. Названо оно так потому, что именно в нем созревают мельчайшие **споры**, которые дают начало новому грибу. На происхождение этого названия повлияло и бытовое понимание плода как съедобной части растения. Плодовые тела многих грибов также употребляются в пищу. Вместе с тем плодовое тело гриба не имеет ничего общего с плодом цветкового растения, а споры — с семенем. Разобраться в этих отличиях не имеющему

специального биологического образования довольно сложно. Поэтому и не будем вдаваться в эти подробности.

Итак, в строении гриба выделяют его плодовое тело. Оно состоит из **шляпки** и **ножки**. Происхождение этих терминов вполне понятно. Первый довольно отчетливо напоминает об известной детали нашего туалета, второй — о нужной нам части тела. Иногда ножку гриба называют пеньком. С нашей точки зрения, это не совсем верно, так как пень, пенек остается после того, как дерево, кустарник, а равно и гриб срезали, спилили. Поэтому в дальнейшем в книге мы пользуемся термином «ножка». Хотелось бы, чтобы грибники присоединились к нашему мнению. Но тут, как говорится, дело хозяйское. Если рассмотреть шляпки разных грибов с нижней стороны, то мы обнаружим, что они имеют разное строение. Например, у подберезовика она плотная и состоит из множества мелких **трубочек**. Грибы с таким строением нижней шляпки получили название **трубчатых**. У волнушек нетрудно увидеть **пластинки**. Соответственно такие грибы называют **пластинчатые**. У ежевиков нижняя часть гриба покрыта мягкими трапециевидными сопочками. В трубочках, на пластинках, сосочках созревают споры. У некоторых грибов, например у дождевиков, споры созревают внутри плодового тела, а у сморчков — на всей поверхности шляпки. Споры разнообразны по размерам, форме и окраске. Эти признаки спор разных грибов настолько постоянны, что позволяют микологам определять и систематизировать грибы. Величина грибных спор составляет тысячные доли миллиметра. Споры грибов чрезвычайно живучи, оставаясь живыми до 20 и более лет. Они могут выдерживать температуру до 100–150 °C ниже нуля. Более чувствительны они к высоким температурам. И все же некоторые из них выдерживают температуры до 75 °C выше нуля.

В почве у гриба расположена **грибница**. По существу, она и есть гриб, а не то, что мы привыкли считать грибом.

Часто грибницу неверно называют корнем. Грибница отличается от настоящего корня строением и происхождением. Но это тоже специальный термин. Грибница состоит из тонких нежных нитей — **мицелия**. Она сильно ветвится и похожа на белую, серую, коричневую или желтую паутину. Поэтому первоначально ее называли «паутинистое вещество». Развивается грибница из спор. Созревшие споры высыпаются из гриба. Их подхватывает и разносит ветер. Они распространяются по земле потоками воды, насекомыми и другими животными. Попав в благоприятные условия среды, спора прорастает и образует грибницу. Грибница хорошо живет и развивается в субстрате (почва, навоз, мертвые или живые растения и т. п.), богатом перегноем, а значит, и минеральными веществами, при температуре 15–20 °С тепла и влажности 60–80%. Грибница очень живуча. Возраст некоторых грибниц насчитывает до 500 и даже 800 лет. При наступлении неблагоприятных условий — жары, холода, а вместе с ними засухи, избыточного увлажнения — она переходит в состояние покоя. На урожай грибов влияет и определенная периодичность их появления. Иногда, кажется, все есть: и тепло, и влага, а грибов нет. Оказывается, что урожай грибов бывает один раз в 4 года. А если на этот период попадает засуха или, наоборот, из-за непрерывных дождей почва сильно увлажнена, этот период может быть и более продолжительным.

Грибница играет важную роль в жизни гриба: она его кормит и поит. Она берет из субстрата необходимые грибу воду и минеральные соли. Но, исследуя химический состав грибов, ученые установили, что в их состав, если не брать во внимание воду, входят главным образом органические вещества. Откуда же они берутся в грибах? Ведь гриб не имеет зеленого хлорофилла и не может сам, как растение, образовывать эти вещества! Разгадка оказалась довольно простой и интересной, позволяющей ответить на некоторые, с виду каверзные вопросы.

Ни для кого не секрет, что многие грибы растут рядом с определенными деревьями. Для одних это одно-единственное дерево, а другие «дружат» с несколькими. Грибница очень густо оплетает корни этих деревьев. Добывая из почвы воду и минеральные соли, она кормит не только и даже не столько свое родное плодовое тело, а доставляет их растению. Взамен же она берет у дерева созданные им органические вещества для собственного питания. Вот почему большинство грибов, которые мы кладем в корзинку, растут рядом с деревьями, причем определенными для определенных видов грибов.

Но есть немало грибов, жизнь которых не связана с деревьями. Так, на лугах собирают луговые опята, а шампиньоны можно найти не только в лесной зоне, но и в степях и даже пустынях. Не раз нам приходилось слышать, что грибы вырастают за одну ночь. Это, конечно, вымысел. Тем не менее плодовые тела вырастают довольно быстро. Если сравнивать этот темп с растениями, то ни одно растение на Земле не растет так быстро, как гриб. Вот на нити грибницы появляется с булавочную головку комочек. Через 3 часа «булавочная головка» превращается в гриб-малютку, который уже вылез из земли. За сутки гриб вырастает на 1–2 сантиметра. При нормальных условиях подосиновки можно класть в корзинку уже на седьмой день, белые — на пятый, подберезовики и лисички — на шестой, опята — на восьмой. Так что собирать грибы на одном и том же месте надо не ранее, чем через неделю. Но и дольше тянуть не следует, так как перерастут грибы и потеряют свои пищевые качества. Но почему же некоторые грибники с уверенностью доказывают, что грибы вырастают за ночь? Только вчера на этом месте собрал корзину, а сегодня здесь снова корзинка полна! Да просто мы не очень внимательны и пропускаем грибы во время сборов. Нельзя с уверенностью сказать, что обследован каждый закоулок, каждый клочок земли. Понаблюдайте хорошенько, и вы убедитесь, что идущих за вами грибников также не покидает удача.

ГРИБЫ ДЛЯ НАС И ПРОТИВ НАС



Велика роль грибов в жизни природы и человека. В одном грамме почвы живут миллионы грибов. В основном это микроскопические грибы. Вместе с другими микроскопическими организмами и дождевыми червями они создают почву, ее важнейшее качество — **плодородие**, перерабатывая умершие растения и животных. Это во многом благодаря им наша планета не покрыта трупами. А все, что когда-то жило, гниет и постепенно превращается в минеральные вещества. Благодаря грибам гниют отходы производства, мусор, которого мы производим так много. Поселяясь в сточных водах, грибы очищают их. Так что грибы можно смело назвать санитарами на Земле. Грибы-дрожжи широко используются в хлебопекарной промышленности. Без грибов нельзя получить сыр, сметану. Кефир, простоквашу и другие кисломолочные продукты мы едим также благодаря грибам.

Трудно переоценить роль грибов для нашего здоровья. Величайшее открытие нашего века — **антибиотики**. Они способны подавлять развитие возбудителей таких опасных болезней, как дифтерия, менингит, туберкулез, чума, туляремия, тиф. Да и нередко мы прибегаем к антибиотикам при гриппозных заболеваниях, воспалении легких. Многим людям спасли они жизнь. Антибиотики — продукт жизнедеятельности грибов. Из грибов получают и другие медицинские препараты. Так, больным злокачественными заболеваниями знаком

препарат **бефунгин**. Это лекарство получают из гриба **чаги**. Отвар чаги оказывает общее стимулирующее и тонизирующее действие, является хорошим лекарством от гастрита. Препараты из красного мухомора применяются при лечении эпилепсии, ревматизма, нарушений деятельности спинного мозга. Американские и японские ученые нашли в белых грибах противоопухолевые вещества. Чешские ученые установили, что **навозник серый** успешно лечит алкоголизм. Оказалось, что этот гриб нельзя употреблять после принятия спиртного, иначе он вызывает сильную тошноту и даже рвоту. Затем такие симптомы проходят без следа. Но если любитель выпить вновь приложится к спиртному, то теперь уже и без употребления грибов тошнота и рвота повторятся, нередко даже с большей силой. В народной медицине до сих пор порезы, ссадины присыпают спорами дождевика, затем ранки закрывают его бархатистой кожицей. Разумеется, мы написали о лечебном действии грибов не для того, чтобы люди немедленно начали ими лечиться самостоятельно. Без советов и назначений врача здесь не обойтись. А мы хотели лишь привести веские аргументы огромной пользы грибов.

Из грибов получены препараты для борьбы с болезнями и вредителями растений и животных. Многим садоводам знаком препарат **гиббереллин**. Он является стимулятором роста растений, увеличивает урожай ягодных культур, сокращает сроки созревания урожая ряда культурных растений. Замечено также, что грибные отходы стимулируют рост растений. Не выливайте зря воду, в которой мыли грибы, полейте ею растения. Это полезно для них. Грибной настой для полива растений можно приготовить из отходов, без которых не обойтись при чистке грибов.

Велика питательная ценность грибов. И здесь речь пойдет главным образом о грибах, которые мы кладем в корзинки. Замечено, что те, кто систематически упо-

требляет грибы в пищу, хорошо себя чувствуют. Это свидетельствует о том, что в грибах содержатся необходимые человеку питательные вещества. Данное предположение подтверждено изучением химического состава грибов. Оказалось, что они богаты органическими, минеральными веществами и витаминами.

Грибы отличаются большим содержанием воды. Каждый грибник хорошо знает это из своего опыта. Воды в грибах от 84 до 92%. Как видим, сухое вещество занимает в них лишь небольшую долю — 8–16%. Но именно эта доля и составляет их пищевую ценность и по своему химическому составу приближается к мясу и овощам. Не случайно многие называют грибы «лесным мясом». Значительная часть сухого вещества грибов — это белки. В общей сложности в грибах белков больше, чем в овощах, а некоторые их виды, например белые, по содержанию белка не уступают мясу. Бульон из сушеных белых грибов калорийнее мясного в 7 раз, к тому же вкуснее и душистее. Соленые рыжики по калорийности превосходят яйца, куриное мясо, говядину средней жирности. Грибы содержат ценные для питания человека жиры. Особое значение имеет содержащийся в грибах жир **лецитин**. Он препятствует переходу холестерина в твердые образования (камни в желчном пузыре и почках, бляшки на стенках кровеносных сосудов и т. п.). Высокой питательной ценностью обладают углеводы грибов, среди которых достаточно много сахаров, например глюкозы. Интересно, что почти все содержащиеся в грибах белки, жиры и углеводы легко усваиваются в организме человека. Например, усвояемость жиров составляет от 92 до 98%. Кроме того, в грибах содержатся ферменты, способствующие расщеплению (перевариванию) в нашем организме клетчатки и жиров, а значит, тоже достаточно высокой их усвояемости. Доказательством всего, что отмечено выше о питательной ценности грибов, являются данные, приведенные в таблице:

Наименование продуктов	Усвояемые вещества в 100 г продукта	Количество калорий в 100 г продукта		
		белки	жиры	углеводы
Хлеб ржаной	5,5	0,6	39,3	190,0
Хлеб пшеничный	6,9	0,4	45,2	217,0
Говядина средней жирности	16,0	4,3	0,5	105,0
Судак свежий	10,4	0,2	—	44,0
Порошок из шампиньонов	45,5	3,8	20,9	192,0
Белые грибы сушеные	33,0	13,60	26,3	224,0
Белые грибы маринованные	31,5	3,5	29,6	227,0
Грибы сушеные черные	33,5	4,8	30,3	175,7
Грузди соленые	11	1,9	61,85	201,4
Рыжики соленые	21,85	3,75	47,75	183,7

Содержащиеся в грибах эфирные масла придают особый аромат грибным блюдам, который усиливает отделение пищеварительных соков — словом, повышает аппетит. В грибах содержатся ценные для человека микроэлементы — калий, фосфор, магний, кальций, железо, сера и другие. Недостаток этих веществ в организме нарушает обмен веществ. Съедая 100 граммов опять, мы съедаем необходимую для организма суточную дозу меди и цинка, которые играют важную роль в образовании крови. В грибах немало разнообразных витаминов. По содержанию витамина В₁ они не уступают зерновым. В подосиновиках и подберезовиках витамина РР почти столько же, сколько в дрожжах и печени, а витамина D не меньше, чем в сливочном масле. В белых грибах, рыжиках, лисичках обнаружен витамин А. По питательности грибы занимают промежуточное положение между мя-

сом и лучшими видами овощей. Несмотря на то что почти все питательные вещества находятся в грибах в легкоусвояемом состоянии, грибы считаются «тяжелой пищей». Как правило, их исключают из диетического питания, хотя больным диабетом они не противопоказаны, так как имеющиеся в грибах углеводы не увеличивают количество сахара в крови. Ими не рекомендуется кормить детей до 5 лет, а с 5 до 10 лет давать в ограниченном количестве. В чем же дело? Оказывается, грибы содержат много клетчатки. Клетчатка — трудноперевариваемое вещество. Кроме того, она задерживает доступ пищеварительных соков к другим составляющим грибов. В грибах содержится вещество **фунгин**. По своему химическому составу оно близко к **хитину**. С хитином же мы все хорошо знакомы. В теле насекомых никто никогда не видел костей. Действительно, у них нет внутреннего скелета. Но тело этих животных имеет определенную форму, жесткость. В этом нетрудно убедиться, взяв в руки так надоевшего нам колорадского жука, именно жука, а не его личинку. Жесткость насекомым придает хитин. Он содержится во внешних покровных тканях, в крыльях, в лапках и составляет внешний скелет насекомых. Нетрудно догадаться, что это вещество не может перевариваться пищеварительными соками. Фунгин придает определенную прочность грибу, но благодаря ему мы усваиваем лишь половину грибных белков. Поэтому в поваренных книгах вы, вероятно, уже встречали совет резать грибы как можно мельче. А теперь вы убедились в правильности этого совета.

По пищевой ценности грибы делят на четыре категории. Первую категорию составляют «звезды первой величины»: белый, настоящий и желтый грузди, рыжики сосновый и еловый. Эта группа довольно малочисленна, но дело здесь не в количестве, а в качестве. Ко второй категории относят грибы с достаточно высокой питательной ценностью. Хотя они и уступают по качеству собра-

тням по первой категории, грибники их практически не обходят. Третья и четвертая категории довольно многочисленны. По мнению многих, к ним относятся второстепенные грибы. Зачастую грибники их не собирают. Но и среди них любители находят немало интересного для себя. Так, опять на праздничных столах воспринимаются как настоящие деликатесы, а они оказались только в третьей категории. Чесночному грибу отведена ниша лишь в четвертой категории. Его не особенно и замечают в лесу. А вот В. Солоухин, попробовав однажды эти грибы жареными, считает, что все остальные просто пресные и скучные. Немало радости и удовольствия принесут грибы из этих категорий во время, когда грибы-короли еще не осчастливили нас или уже прекратили свой рост. В книге при описании грибов в подавляющем большинстве названы их категории. Прочитав эту классификацию, многие грибники отнесутся к ней скептически. С нашей точки зрения, незаслуженно в одну группу с белянками отнесены моховики и козляки. Да и в разных источниках есть отдельные расхождения. Это свидетельствует о некоторой условности данной классификации.

Кроме того, все съедобные грибы делятся на **съедобные** и **условно съедобные**. Плодовые тела съедобных грибов не содержат горечи, неприятного запаха, вредных для организма человека веществ. Из них можно готовить разнообразные блюда без отваривания или отмачивания. Условно съедобные грибы горькие, имеют неприятный запах, содержат вещества, вредные для организма. Поэтому они требуют предварительной обработки — вымачивания (холодный способ) или отваривания (горячий способ). При такой обработке нежелательные качества грибов исчезают. Растворы после предварительной обработки грибов необходимо вылить.

И все же среди грибов немало наших врагов. Наиболее известный враг — это ядовитые грибы. Они обычно растут по соседству со съедобными, часто похожи на

них и коварство свое показывают не сразу, а нередко через несколько часов после приема их в пищу. Это затрудняет лечение, так как в этом случае яд уже попал в кровь. Как только наступает грибной сезон, появляется немало сообщений об отравлениях грибами. Самые тяжелые отравления, нередко с летальным исходом, вызывает **бледная поганка**. Свое неуважение к этому грибу человек выразил, назвав ее так неблагозвучно. Но это лишь малая толика несимпатий, которые проявляют к нам грибы. Сильные отравления могут вызвать мухоморы, хотя смертельные исходы редки. К разряду ядовитых грибов в последнее время стали причислять и свинушку тонкую. Она накапливает в своем теле яд, который не разрушается при варке, а значит, и не может быть удален из нее. В ней обнаружено вещество, которое, накапливаясь в организме человека, изменяет состав крови. Кроме того, свинушка тонкая активно улавливает тяжелые металлы из выхлопных газов автомобилей и отходов производства. О свинушке толстой таких сведений нет, но и ее собирать вряд ли стоит. Опасность таят и съедобные, но перестоявшие грибы. В них накапливаются гнилостные яды. Уже нет сомнений в том, что нельзя употреблять в пищу вполне доброкачественные грибы, но выросшие рядом с железными и автомобильными дорогами. Как и свинушки, они накапливают в своем теле тяжелые металлы.

Овощеводам хорошо знакомо, как в разгар лета, когда, кажется, растениям только расти, а урожаю созреть, вдруг за одну-две влажные ночи почти полностью погибает урожай помидоров. Еще вечером эти растения радовали нас своим здоровьем, а утром мы находим их почерневшими. Как правило, погибает и урожай. Этот «подарок» сделал нам микроскопический гриб, гриб-невидимка **фитофтора**. Фитофтора поражает также картофель, значительно снижая его урожай. Многие другие болезни овощей, фруктов, картофеля вызываются грибами-невидимками. Грибы — причина гниения продуктов. Только за период хранения

сгнивает от 10 до 30% общего сбора овощей и фруктов. Немало продуктов портят плесневые грибы. Радостью наполняется душа при виде золотого поля зерновых. Клоняются к земле тяжелые колосья. Но приглядитесь внимательно: то тут, то там вместо зерна в колосе торчат темно-коричневые «палочки». Это гриб **спорынья** уничтожил зерно. В народе их называют «рожки». «Рожки» ядовиты. В них содержатся вещества, которые, будучи съеденными человеком, вызывают судороги — «злые корчи», нередко заканчивающиеся смертью. Если спорынья развивается много, урожай зерновых погиб. Его просто выбраковывают и не допускают до помола. В противном случае мука оказывается ядовитой. Хлеб из такой муки горький на вкус, может вызвать судороги у человека. Грибы губят живые деревья, разрушают изделия из древесины. Они портят смазочные масла, лаки, краски, вызывают коррозию металлов. Немало книг уничтожили грибы, разрушая вещества, применяемые при изготовлении книг: кожу, клей, бумагу, ткань, краску. Они способны в течение трех месяцев уничтожить от 10 до 60% волокон бумаги. Известны случаи, когда размножившиеся в бумаге грибы снижали ее прочность на 50%. Грибы способны погубить ценнейшие произведения искусства.

Есть грибы, которые вызывают такие болезни людей, как парша, лишай, разные другие заболевания кожи. Довольно широко распространены грибковые заболевания ногтей. Грибы могут вызвать ангину, нарушения нормального роста костей у детей. Грибы являются причиной многих болезней и у животных. Понятно, что названные здесь болезни вызывают микроскопические грибы, а не те, за которыми мы ходим в лес.

И все же, как ни много страхов таят в себе грибы, мы будем радоваться их появлению, ходить по грибы, невзирая на жару и проливной дождь, испытывать истинное наслаждение от общения с этим чудом природы. И чтобы радость не была омрачена, не отмахнитесь от наших советов. Поверьте, они вам будут полезны.

УЗЕЛКИ НА ПАМЯТЬ



Грибы можно собирать в любое время суток, и все же настоящий грибник встречает солнце в лесу. Так повелось исстари. И оказывается, не случайно. Рано утром, пока солнечные лучи косые, а шляпки грибов влажные от росы, гриб виднее. Кроме того, гриб в это время суток более крепкий, упругий, в нем меньше червей. Немаловажно и то, что первопроходцы всегда удачливее любителей поспать. В самом деле, последним могут достаться одни пеньки. Не случайна ведь пословица: *чтобы грибов набрать, надо пораньше встать*.

Собираясь в лес, с вечера подготовьте одежду. Она не должна стеснять движения. Лучше всего, если это будет брючный костюм с капюшоном, из плотной хлопчатобумажной ткани. Желательно, чтобы низ брюк и рукавов, край капюшона были на резинке. Такая одежда надежно защитит от острых сучков, хвои, клещей, комаров. На ноги лучше надеть сапоги, кожаные или утепленные резиновые. В такой обуви не страшны ни сырость, ни змеи. В сухую погоду могут быть кеды или ботинки, но от змей они защищают не так надежно, как сапоги.

Собирать грибы лучше в корзинки, сплетенные из ивовых веток, бересты. Через стенки корзинки к грибам свободно поступает воздух. Вспомнили, почему это важно? Да, потому что грибы — живые организмы. Положенные в корзинку, они продолжают жить, а значит, им нужен воздух для дыхания. Любопытно, что грибы и в корзинке про-

должают расти. Особенно этим отличаются маслята: в момент сбора шляпка гриба с ноготок мизинца, а пока ходишь по лесу да идешь домой, она вырастает до размеров ногтя большого пальца. Не годятся для сбора грибов ведра и полиэтиленовые пакеты. Грибы в них «задыхаются» и быстро теряют свежесть.

Ходите по лесу не спеша. Поспешность любому делу не товарищ, а в сборе грибов особенно. Если нашли гриб, не убегайте с этого места, а осмотрите вокруг внимательно. И это вам теперь понятно почему. Помните? Плодовые тела образуются на грибнице, которая разрастается в почве или в лесной подстилке и при благоприятных условиях может образовать несколько плодовых тел. Полезно приготовить палочку с развилкой на конце. Ею удобно раздвигать траву, ворошить опавшие листья и отыскивать под ними грибы. Только делать это надо аккуратно, не разрывая лесную подстилку и почву. Но даже и при наличии палочки не ленитесь лишний раз наклониться. И по этому поводу не случайно сложены пословицы: *бей поклоны лесу, будет в коробе леснина; гриб любит, когда ему кланяются; не поклонясь грибу до земли, не поднять его в лукошко.*

Для грибников очень важно не только войти в лес, но и выйти из него. А для этого надо уметь ориентироваться. И тут первый помощник — компас. Пользоваться им совсем не просто. Но чтобы он помог выйти из леса, важно заметить, в каком направлении входите в лес. Как, между прочим, это важно и при других способах ориентирования. Если компас не прихватили, что нередко бывает с грибниками, придется быть более внимательными. Придется с самого начала запоминать путь, примечать какие-то особенности: необычное дерево, просеки, изгибы дорог. Полезно при этом оглядываться и запоминать пройденный путь. При возвращении он будет перед вами. Довольно точно определять дорогу можно по солнцу: в 7 часов утра оно на востоке, в 13 ча-

сов — на юге, а в 19 — на западе. Хорошим вашим помощником являются часы. Но и они помогут только в солнечный день. Ориентироваться по ним можно так: направьте часовую стрелку на солнце. Найдите на циферблате цифру 1. Постройте мысленно угол между линией часовая стрелка — Солнце и линией, проходящей от центра часов через цифру 1. Линия, которая пройдет через середину угла, и покажет направление север — юг. Можно ориентироваться и по некоторым природным ориентирам. Но они не так точны, как только что предложенные. Поэтому на них нельзя полагаться с полной уверенностью. Следует отыскать несколько из них, сопоставить и выбрать нужное направление. Приведем некоторые из них. После дождя раньше просыхает южная сторона предметов. Кора березы с северной стороны значительно темнее, чем с южной, на ней больше наростов, трещин, неровностей. Цветки подсолнечника и череды с 6 до 7 часов утра повернуты на восток, с 12 до 13 — на юг, а с 18 до 21 часа — на запад. Лишайники и мхи чаще всего поселяются с северной стороны камней, пней, стволов деревьев. Муравьи стараются строить муравейники с южной стороны пней, деревьев. Южный его склон более пологий, чем северный. Так муравейник лучше прогревается. На стволах сосен с южной стороны выступает смола, а на северной тянется темная полоса. Направления сторон горизонта можно определить с помощью бабочек. Сев отдохнуть, они складывают свои крылышки и выбирают такое положение, чтобы лучи солнца падали на них строго сверху. Поэтому, как правило, края крылышек утром направлены к востоку, в полдень — к югу, а вечером — к западу. Если в лесу застала ночь, можно ориентироваться по луне. Полная луна противостоит солнцу. А это значит, что в 7 часов она находится на западе, в полночь — на юге, а в 19 часов — на востоке. Нетрудно отыскать на небе созвездие Большой Медведицы. Линия, проведенная через две крайние звез-

ды, пройдет к Полярной звезде, которая в Северном полушарии всегда на севере.

Немало споров среди грибников, срезать ли гриб ножом или просто выкручивать руками. Сторонники каждого способа приводят веские аргументы. Сторонники первого способа утверждают, что, срезая гриб, они не разрушают грибницу. Сторонники второго способа, опровергая первых, утверждают, что, срезая грибы, мы оставляем пенек, который быстро загнивает. Болезнь переходит на грибницу, и она погибает. Выкручивая грибы, мы, напротив, способствуем ее размножению. Насколько научно обоснованы эти аргументы, не нам решать. Но ученые признают оба эти способа. И все же полезно прислушаться и здесь к некоторым советам. Одиноко растущие трубчатые грибы с толстой сплошной ножкой (белые, подосиновики, подберезовики и др.) удобнее выкручивать. Для этого осторожно поверните гриб вокруг своей оси, и он останется в ваших руках. При этом повреждения грибницы будут минимальные. Если же попалась кучка таких грибов, лучше их срежьте, так как в этом случае без серьезных повреждений грибницы не обойтись. Пластинчатые грибы с полыми ножками тоже можно срывать. Но ножка у этих грибов хрупкая, ломается. Грибница не нарушается, но нарушается товарный вид грибов. Поэтому сами выберите, какой способ применительно к этим грибам вам больше по душе. Некоторые грибы — грузди, волнушки, рыжики и другие — растут во мху. Снаружи видна лишь шляпка. Выдергивание гриба неизбежно приведет к разрушению грибницы. Остается одно — срезать.

Кроме этих правил, полезно прислушаться и к другим. Вот они.

Никогда не ешьте грибы сырыми.

Никогда не собирайте и не ешьте грибы, которые у основания ножки имеют клубневидное утолщение, окруженное оболочкой (вольвой). Особенно будьте внимательны к этому признаку, собирая пластинчатые грибы.

Если собираете шампиньоны, обращайтесь внимание на окраску пластинок. У настоящих шампиньонов пластинки сначала розовеют, затем темнеют. У смертельно ядовитой бледной поганки, внешне похожей на шампиньоны, пластинки всегда белые.

Не собирайте грибы, растущие вблизи железных и шоссейных дорог. Некоторые из них накапливают в своем теле тяжелые металлы, яды, входящие в состав выхлопных газов. Установлено, что особенно отличается этим тонкая свинушка.

Не собирайте и не ешьте грибы перезрелые, дряблые, червивые. В них тоже есть опасный для человека яд. Такие грибы полезно сорвать и повесить на сучок. Гриб высыхает, из него высыплются споры, а дальше уже ветер сделает свое дело. Так где-то в новом месте появятся грибы.

Собранные грибы надо как можно быстрее перебрать и обработать. Их не рекомендуется хранить более 2—3 часов после сбора. Если по каким-то причинам сразу нет возможности обработать грибы, их не надо мыть, а следует разложить в один ряд в плоскую посуду, на разделочные доски или просто листы фанеры и поместить в прохладное, хорошо проветриваемое место. Можно просто разложить грибы рыхло небольшими кучками и поставить в холодильник. В том и другом случае их не следует хранить более, чем одни сутки. Как в любом умершем организме, в них накапливаются продукты распада. А это всегда ядовитые вещества.

Внимательно читайте сравнительную характеристику съедобных грибов и их несъедобных «двойников». Она дается и при описании съедобных грибов (раздел «Чем полнится корзинка?»), и при описании несъедобных и ядовитых грибов (раздел «Этим в корзинке не место»)

Не срывайте грибы зря. Некоторым грибникам доставляет удовольствие этак залихватски пнуть кучку мухоморов и растоптать их. Вы потешились, а животных лишили еды и лекарства. Не удивляйтесь, именно так.

Грибами кормятся лоси, медведи, белки, глухари, куропатки, тетерки, сойки. А как украшает лес своей красной с белыми горошками шляпкой мухомор! Кроме того, он еще и маяк для грибника: где обилие мухоморов, там ищите белые грибы.

Неплохо поговорить и о местах сбора грибов. Помните: многие грибы растут рядом с определенными деревьями. Вот и выходит, что сначала надо присмотреться, что за лес перед вами, а потом уже искать грибы, которые для него свойственны. Об этом вы прочитаете ниже, при описании конкретных грибов. И все же есть нечто общее для большинства грибов. Грибы предпочитают расти по опушкам, полянам, вдоль лесных тропинок, в разреженных куртинах леса, на склонах, небольших возвышениях, в молодых посадках. Не ищите их в густом затененном лесу, в высокой траве, в плотных ягодниках, в заболоченных низинах. Места роста грибов зависят и от погоды. В зной грибы прячутся от жары под ветвями деревьев, особенно под нижними ветками хвойных — лапником. В сырое ненастное лето они «выходят» на сухие возвышенные места.



ПОМОГИТЕ СЕБЕ САМИ



Собирать и обрабатывать грибы — большое удовольствие. Ну а если приготовлены они с любовью, то нередко в еде мы забываем об осторожности, что, к сожалению, иногда приводит к плачевным результатам. Поэтому научитесь контролировать свой грибной азарт. Прежде всего помните и выполняйте советы, которые даны выше и при описании конкретных грибов. Они просты, а выполнение их не представляет трудностей. Если вы захотите расширить ассортимент собираемых грибов, не берите любые попавшиеся незнакомые грибы, а выберите 2–3 из них, изучите их подробно, сравнивая свои наблюдения с описанием признаков грибов в книге. К знакомству со следующими грибами переходите только тогда, когда предыдущие вы хорошо научились различать среди других грибов, и не только в корзинке, но и в местах произрастания. Не пренебрегайте и советами бывалых грибников, но и не доверяйтесь им абсолютно, так как самоуверенность некоторых из грибников может оказать плохую услугу.

После того как вы поели грибов да если среди них были такие, которые вы собрали первый раз, внимательно наблюдайте за своим состоянием и при первых же признаках отравления немедленно вызывайте неотложную или скорую медицинскую помощь.

Каковы же признаки отравления грибами? Если в грибное блюдо попала бледная поганка, то отравление

бывает наиболее тяжелым и почти всегда с летальным исходом. Дело в том, что яд, содержащийся в этом грибе, не разрушается ни при какой предварительной обработке. Положение усугубляется тем, что признаки отравления этим грибом проявляются через 7 и более, иногда через 40 часов. За это время яд успевает всосаться в кровь и оказать на нее свое разрушающее действие. Признаки же следующие: головная боль, головокружение, чувство беспокойства, затем боли в желудке, понос, судороги, похолодание конечностей, замедленный пульс, выделение большого количества холодного пота.

Отравление мухоморами проявляется значительно раньше — через 30 минут. Но и в этом случае появление признаков отравления может продолжаться до 10 часов. Начинается тошнота, затем рвота, жажда, понос, нередко кровавый, сильное потоотделение и слезотечение, замедленный пульс, одышка, могут возникнуть состояние опьянения, головокружение, судороги, галлюцинации.

Признаки отравления сморчковыми грибами проявляются через 2–6 часов: тошнота, рвота, понос, сильная жажда и общая слабость.

Вы уже знаете, что отравиться можно и безусловно съедобными грибами, если они старые, собраны в местах, экологически загрязненных, или долго лежали после сбора, прежде чем вы приступили к их обработке. В последнем случае в грибах накапливаются яды — продукты распада веществ, входящих в их состав.

Итак, вы вызвали медицинскую помощь, но до приезда врача необходимо предпринять некоторые меры. Прежде всего надо промыть желудок независимо от того, сколько времени прошло после употребления грибов в пищу. Для этого пострадавшему надо дать выпить от 4 до 6 стаканов кипяченой воды комнатной температуры (18–20 °C), затем, раздражая чайной ложкой или чисто вымытым пальцем корень языка и глотку, вызвать рвоту. Вода для питья не должна быть выше 20 °C, так как

теплая вода быстро всасывается и тем самым ускоряет поступление яда в кровь. Эту процедуру надо повторить несколько раз с небольшими перерывами. В эти перерывы больному надо давать по столовой ложке активированного угля, смоченного водой до консистенции жидкой кашицы. Наряду с промыванием желудка следует дать слабительное: 2 столовые ложки сернокислой магнезии (английской соли) на стакан воды. Если слабительное не дало результатов, пострадавшему надо поставить сифонную клизму, с помощью которой в кишечник вводится 1–2 литра теплой ($35-36^{\circ}\text{C}$) воды. Клизму следует повторять до тех пор, пока из кишечника не будет выходить чистая вода. После такой очистки пострадавшего следует уложить на живот, к ногам положить грелку. Полезно также дать выпить едва теплый 0,1%-ный раствор марганцовокислого калия (марганцовки). Если у больного начались судороги икроножных мышц, надо на голени положить грелку. При судорогах, галлюцинациях или потере сознания вызывать рвоту нельзя. Если вы умеете, то промывать желудок у таких больных можно только через зонд.

Не кормите пострадавшего, ему нельзя употреблять алкогольные напитки, так как последние ускоряют всасывание ядов в кровь. Не давайте никакие лекарственные препараты. Их может назначить только врач. Сохраните недоеденные грибы и отходы от их очистки. Это поможет врачу установить, какой именно яд стал причиной отравления, и назначить правильное лечение.



ЧЕМ ПОЛНИТСЯ КОРЗИНКА?



Вот и подошли мы к самому заветному, чего уже так заждались, — к описанию грибов.

• **Белый гриб** (табл. 1). Свое название получил за белую мякоть, которая не чернеет при сушке. Набрать этих грибов полную корзинку — мечта каждого грибника. Первый вопрос, который задают грибнику: «Сколько белых нашел?» Встречается белый гриб с июня до октября по всей России в разнообразных лесах: березняках, ельниках, в сосновых борах, дубравах, в липовых рощах, в грабовом и буковом лесах. Такая распространенность породила немало его разных названий-синонимов. Он боровик, жатник, глухарь, коровяк, коровка, печура, медвежатник, струень, толкач. Окраска шляпки, трубчатого слоя и форма ножки зависят от возраста и места произрастания. У молодых грибов шляпка бледно-желтая. У взрослых грибов, растущих в сосновых лесах, она темно-бурая с оливковым оттенком, ножка короткая, толстая; в еловых — бурая, красновато-бурая, каштаново-бурая, ножка длинная; в березовых — светло-буроватая, охристо-желтая или беловатая, ножка толстая, недлинная; в дубовых — буроватая с серым оттенком, ножка длинная. Трубчатый слой тоже меняет окраску: сначала он белый, затем желтоватый, затем зеленоватый. Белый гриб «дружит» почти с 50 древесными породами, а потому и разновидностей его около двух десятков. Он часто растет группами. Иногда в группе может быть по 30—

40 грибов. Поэтому, найдя белый гриб, не спешите уходить, а внимательно осмотрите вокруг. Чаще всего ваше старание и терпение будет вознаграждено счастливой находкой. Ни с чем не сравним запах белых грибов, особенно сушеных. Все блюда, приготовленные с белыми сушеными грибами невероятно ароматны и вкусны. Но не только вкусом и питательностью славен белый гриб. В лечебниках и травниках уже в середине XVII века появились советы применять вытяжку белого гриба для лечения обморожений. В настоящее время доказано, что в белых грибах есть вещества, улучшающие сердечную деятельность, обладающие антибиотическим противоопухолевым действием, и другие биологически активные вещества. Все формы белого гриба относятся к первой категории, при употреблении в пищу не требуют предварительной обработки. Несъедобным «двойником» является желчный гриб, который от белого гриба отличается розоватым трубчатым слоем и розовеющей на изломе мякотью. Ножка желчного гриба имеет темный сетчатый рисунок на белом фоне. У белого гриба сеточка белая на белом же фоне.

• **Груздь настоящий** (табл. 1). Считается вторым чудом леса после белого гриба. Шляпка воронковидная, белая или бледно-желтоватая, мясистая, с прозрачно-стекловидными концентрическими кольцами, влажная даже в сухую погоду. Края шляпки заканчиваются мохнатой волокнистой бахромой. У молодых грибов шляпка почти плоская, с завернутым мохнатым краем. Пластинки нисходящие по ножке, широкие, редкие, белые, но по мере старения гриба становятся желтоватыми. Ножка белая, полая, иногда с желтоватыми пятнами. Мякоть гриба белая, крепкая и ломкая. Млечный сок белый, слегка желтеющий на воздухе, острого горького вкуса, со специфическим «груздевым» запахом. За наличие довольно обильного млечного сока его в быту нередко называют гриб-млечник, а за влажность шляпки — груздь

сырой. Растет этот груздь с июля по сентябрь в березовых и смешанных с березой лесах, часто довольно большими группами — в просторечном выражении «грудами». От слова «груда» и произошло его название. Вырастая на короткой ножке, гриб приподнимает лесную подстилку, поэтому заметить его трудно. Нередко грибник обнаруживает его, только услышав легкий хруст под ногой. В поисках именно этих и подобных грибов хорошую услугу окажет палочка с развилкой на конце. Гриб первой категории, груздь идет в засолку после предварительного отмачивания или отваривания.

Семейство груздей разнообразно по окраске и вкусовым качествам. Последнее закрепило за ними места во всех четырех категориях. Все они, как и груздь настоящий, идут в засолку после предварительного отмачивания или отваривания.

• **Груздь желтый** (табл. 41). Второй по значимости, и все же гриб первой категории, собрат настоящего груздя. Он очень похож на белый груздь. Отличается от настоящего груздя золотисто-желтой окраской шляпки и более темными концентрическими кольцами на ней. Шляпка слизистая, липкая, до 15 см в диаметре. Пластинки нисходящие по ножке, беловатые, иногда с розовым оттенком. Ножка короткая, желтая, толстая, с округлыми или продолговатыми бурыми пятнами, липкая. Мякоть белая, на изломе желтеет, выделяя горький млечный сок, который, если нет дождя, становится янтарного цвета. Встречается в те же сроки, что и настоящий, очень редко в еловых, реже лиственных лесах. По вкусовым качествам не отличается от настоящего, хотя некоторые микологи относят его ко второй категории.

• **Груздь синеющий** (табл. 41). Шляпка по форме похожа на шляпку настоящего груздя, желтоватая. Пластинки частые, узкие, нисходящие к ножке, бледно-желтые с лиловым оттенком. Ножка бледно-желтая, с пятнами более темного цвета, при созревании — полая,

при прикосновении синеет. Мякоть белая, плотная, запах приятный. Млечный сок белый, горьковатый, на воздухе становится лиловым. Растет с конца июля по август во влажных местах, в лесах разных типов, главным образом — под березой и ивой. Встречается редко. Относится ко второй категории.

• **Груздь осиновый.** Шляпка в начале роста выпуклая, затем воронковидная, с завернутыми вовнутрь бахромчатыми краями, до 20 см в диаметре, грязновато-белая, с розоватыми концентрическими кругами, в сырую погоду липкая. Пластинки нисходящие по ножке, беловато-розоватые, частые. Ножка белая или, как и шляпка, грязновато-белая, суженная к основанию. Мякоть белая, на изломе не меняется. Млечный сок белый, на воздухе не меняет окраску, жгуче-острый. Встречается довольно редко с июля по сентябрь в осиновых и тополевых лесах. Относится ко второй категории.

• **Груздь дубовый** (табл. 1). Шляпка по форме, особенностям поверхности, как и у груздя осинового, но цвет желто-оранжевый. Пластинки нисходящие по ножке, сначала белые, потом бледно-охристые. Ножка беловатая с желтоватыми пятнами, у зрелого гриба полая. Мякоть плотная, белая, желтеющая на разрезе. Млечный сок белый, на воздухе не изменяет окраску, очень горький. Встречается редко с июля по сентябрь, преимущественно под дубом и лещиной. Местом произрастания являются широколиственные леса. Относится ко второй категории.

• **Груздь черный** (табл. 1). Шляпка крепкая, сначала выпуклая, затем воронковидная, с завернутым волосистым краем до 30 см в диаметре, зеленовато-бурая или темно-бурая до черной, со слабо заметными кольцами. Пластинки нисходящие по ножке, грязновато-белые или грязновато-кремовые, затем желтоватые. Ножка сужена к основанию, плотная, буровато-зеленая с вдавленными пятнами, у зрелого гриба — полая. Мякоть бе-

лая, при соприкосновении с воздухом темнеет, ломкая. Млечный сок белый, едкий. Местные названия: чёрнушка, черныш, чернуха, цыган. Хороший засолочный гриб. В рассоле приобретает красивый винно-красный цвет. Растет в августе — сентябре в смешанных лесах около берез, на изреженных, хорошо освещенных местах, вдоль просек и дорог, около вырубок, часто целыми гнездами.

• **Груздь перечный** (табл. 41). Шляпка сначала округло-выпуклая, с завернутым краем, затем широко-воронковидная с прямым краем, сухая, гладкая, чисто белая, но по мере старения гриба приобретает желтоватый оттенок, при надавливании и на изломе появляется синевато-зеленое или серовато-зеленое пятно. Диаметр шляпки от 5 до 20 см. Пластинки белые, затем кремовые, частые, узкие, нисходящие к ножке. Ножка плотная, гладкая, белая, сужена к основанию. Мякоть белая, затем слабо-желтоватая, даже светло-серовато-зеленая, на излом приобретает голубовато-зеленоватый цвет. Млечный сок белый, при соприкосновении с воздухом синее, едкий, острого перечного вкуса, но в процессе вымачивания или отваривания едкий вкус пропадает. Груздь перечный встречается большими группами в лиственных, главным образом дубовых, лесах в июле — октябре. В пищу употребляется в соленом виде. Используется в народной медицине.

• **Груздь пергаментный** (табл. 41). Шляпка до 10 см, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная, белая, со временем желтеет. Пластинки частые, нисходящие к ножке, от желтоватых до желтых с оранжевым оттенком. Ножка длинная, белая, книзу сужена. Мякоть и млечный сок белые, на воздухе не изменяют окраску, горькие. Засолочный. Встречается в хвойных и лиственных лесах, иногда большими группами, в августе — сентябре.

Ниже предлагаем описание еще нескольких груздей. В их названии нет слова «груздь». Но все они — родствен-

ники груздя. Принадлежат не только к одному семейству, но даже и к одному роду, поэтому в описании их признаков вы найдете немало сходных с груздем черт.

• **Рыжик сосновый**, или **боровой** (табл. 1). Шляпка и ножка оранжево-красного цвета. Шляпка сначала округло-выпуклая, по мере старения сверху посередине образуется углубление в виде воронки, от которого к краям расходятся более темные концентрические круги. У молодых грибов края шляпки загнутые, затем прямые. Пластинки гриба также оранжевые, приросшие к ножке, при надавливании темнеют. Ножка короткая, полая. Мякоть гриба плотная, мясистая, с запахом смолы. На изломе выделяет обильный оранжевый сок, зеленеющий на воздухе. **Рыжик еловый** (табл. 1) — такой же величины и формы, что и сосновый, но шляпка более тонкая и несколько отличается окраской: она у елового рыжика рыжевато-оранжевая или синевато-зеленая. Идущие по шляпке концентрические круги зеленоватые. Мякоть гриба ломкая, рыхлая, на изломе выделяет сок морковно-красного цвета. Народное название — еловик.

За рыжую окраску всего гриба и сока он и получил свое родовое название. Местом произрастания рыжиков являются соответственно сосновые и еловые леса, что и отражено в их видовых названиях. Растут они с конца июля по октябрь до первых заморозков, часто большими «семьями», так что хорошо видны издали и напоминают разбросанные по земле медные с прозеленью монеты. Рыжики имеют своеобразный вкус. Они хороши жареные, а соленые обладают совершенно необыкновенным, неповторимым вкусом. Причем при засолке они не требуют вымачивания и отваривания, в них не кладут ни укроп, ни чеснок, ни другие приправы. Только рыжики и соль. Получается не просто деликатес, а отменное лакомство. Не случайно при засолке их не смешивают с другими грибами. Рыжики называют «третьим чудом леса» после белых и груздей и, конечно, относят их

к первой категории. Несъедобных «двойников» у рыжика не установлено. Интересно, что в некоторых регионах, например в Карелии, все пластинчатые грибы, идущие в засолку, называют рыжиками.

• **Волнушка розовая** (табл. 2). Шляпка у молодых грибов выпуклая, затем широко воронковидная с завернутым пушистым краем, до 13 см в диаметре, опушенная, розового, иногда желтовато-розового или желтовато-оранжевого цвета, с четко выраженными более темными волнистыми, чем основной фон, кольцами. За этот рисунок шляпки гриб и получил свое название. Пластинки бледно-розовые, кремовые или бледно-охристые, нисходящие по ножке, частые. Ножка цилиндрическая, полая, одного цвета со шляпкой, ровная или к основанию суженная. Мякоть белая или палевая. Гриб на изломе выделяет горько-острый белый млечный сок, который на воздухе не меняет окраску. Растет с июня по октябрь в разреженном лесу рядом с березой, часто целыми группами, украшающими наши леса. Не проходят заросли папоротника. Под ним часто вырастают плотные, крупные волнушки. После первых осенних заморозков волнушки исчезают, но если тепло восстановится, они снова начнут расти. Гриб условно съедобный, второй категории, хорош для засолки, но после вымачивания или отваривания. В Скандинавских странах волнушка — самый популярный гриб для засолки, а для некоторых грибников — единственный. Имеет местные названия — волвенка, волжанка. Иногда ее относят к третьей категории.

• **Волнушка белая** (табл. 2). Очень сходна с волнушкой розовой, но ее шляпка меньших размеров, всего до 7 см в диаметре, опушенная, белого цвета с едва заметным розоватым оттенком. Отсюда понятно происхождение названия гриба. Пластинки одного цвета со шляпкой, приросшие к ножке, частые, узкие. Ножка короткая, цилиндрическая, полая. Мякоть белая с розоватым от-

тенком, на изломе выделяет едкий млечный сок. Волнушка белая более хрупкая, чем розовая. Встречается реже, чем волнушка, чаще всего группами, в молодняке березовых лесов, на опушках и полянах в августе и сентябре. Употребляется в пищу в соленом виде, как и волнушка розовая. Гриб условно съедобный, относится ко второй категории. Местами ее называют белянка, белянка пушистая.

• **Серушка** (табл. 2). Шляпка сначала выпуклая, затем воронковидная, влажная или сухая, блестящая, серовато-свинцового, серовато-фиолетового цвета, с нежными, темными concentрическими кругами. Край ее загнут, более светлый, чем вся шляпка, слабо пушистый. Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, бледно-желтоватые. Ножка белая с сероватым оттенком, цилиндрическая, полая внутри. Мякоть плотная, белая. Млечный сок белый, на воздухе не меняет окраски, очень едкий, однако при вымачивании и отваривании этот вкус исчезает. Растет с июля до поздней осени в смешанных, березовых и осиновых лесах с влажными почвами. Гриб условно съедобный, но хорошего вкуса, третьей категории, идет на засолку. В смеси с другими грибами серушка придает грибному соленью густой, очень приятный аромат. Некоторые микологи относят серушку к четвертой категории, что, с нашей точки зрения, совершенно не заслуженно. Имеет местные названия — дуплянка серая, серуха, серянка, мокрая горькуха, подорожница.

• **Горькушка**, или **груздь горький** (табл. 2). Шляпка до 11 см в диаметре, плоско-выпуклая, затем воронковидная, в центре почти всегда конический бугорок, сухая, шелковистая, красно-коричневая. Пластинки сначала бледно-красновато-желтоватые, затем красные с беловатым налетом спор. Ножка тонкая, длинная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, сначала плотная, затем полая, при основании волокнистая. Мя-

коть гриба сначала белая, потом красно-коричневая, плотная, без запаха. Млечный сок белый или бесцветный, на воздухе не изменяется, очень едкий. Встречается одиночно и группами, во влажных лесах, по краям болот с июня по октябрь. Условно съедобный, четвертой категории. Используют только для соления и только горячим способом, в противном случае горький вкус не исчезает.

• **Краснушка** (табл. 2). Форма ее шляпки сходна с горькушкой. Но цвет шляпки краснушки — красно-бурый или желтовато-бурый. Она меньше размером, до 8 см, и значительно тоньше. Пластинки приросшие к ножке, сначала желтоватые с розовым оттенком, затем красноватые, частые. Ножка тонкая, ровная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее. Мякоть буровато-желтоватая. Млечный сок белый, у молодых грибов безвкусный, у старых — горький, едкий, с неприятным запахом. Встречается часто с июля по октябрь в лиственных и хвойных лесах, в местах, покрытых мхом. Условно съедобный, четвертой категории. Используется для засолки после горячей обработки.

• **Подмолочник** (табл. 2). Шляпка до 10 см в диаметре, мясистая, плотная, плоско-выпуклая, в центре слегка вдавленная, сухая, красновато-бурая или желто-бурая, иногда с трещинами. Пластинки приросшие к ножке, сначала желтоватые, затем коричневатые, частые, тонкие, от прикосновения буреют. Ножка ровная или слегка вздутая посредине, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее. Мякоть белая, на изломе буреет. Млечный сок обильный, белый, на воздухе сначала буреет, затем чернеет и становится тягучим, на вкус сладковатый. Растет с июля по октябрь небольшими группами, встречается довольно редко в разных типах лесов, около гнилых пней, под кустами орешника. Гриб съедобен, четвертой категории. Употреблять в пищу можно свежим, пригоден и для засолки. Однако собирать желательно лишь молодые грибы, так как старые приобретают неприятный

вкус и запах. За обильный млечный сок его еще называют молочай.

- **Скрипица**, или **молочай** (табл. 3). Шляпка сначала слегка выпуклая, в центре вдавленная, с завернутым краем, затем воронковидная, сухая, молочно-белая. Пластинки белые, позже охряные, нисходящие по ножке. Ножка плотная. Мякоть белая, на изломе желтеет. Млечный сок белый, очень горький, едкий, на воздухе медленно желтеет или не меняет окраску. Местные названия — скрипун, молочай. Встречается сравнительно редко с июля до сентября, но чаще всего растет группами в лиственных и смешанных лесах, рядом с березой. Скрипица является условно съедобным грибом, обладает низкими вкусовыми качествами, относится к четвертой категории. Пригодна только для засолки горячим способом. Во многих странах считается несъедобной.

- **Млечник обыкновенный**, или **гладыш**. Шляпка плоская с небольшой ямочкой посередине, гладкая, слизистая, до 15 см в диаметре, сначала свинцово-серая часто с фиолетовым оттенком, затем серо-желтоватая с красноватым оттенком, с едва заметными концентрическими кругами. Пластинки нисходящие по ножке, тонкие, сначала желтоватые, затем розовато-кремовые. Ножка полая, липкая, гладкая, одного цвета со шляпкой или желтоватая. Мякоть белая или слегка желтоватая, хрупкая. Млечный сок белый, на воздухе слегка желтеет, на вкус очень горький, с рыбным запахом. Встречается в августе — сентябре группами и одиночно во влажных местах лиственных и хвойных лесов. Условно съедобен, второй категории. Используется для засолки после предварительного вымачивания. В рассоле приобретает красивую ярко-желтую окраску. Имеет второе название гладыш.

- **Млечник серо-розовый** (табл. 3). Шляпка розовато-бурая, иногда с серым оттенком, до 15 см в диаметре, с завернутым краем, сначала плоская, затем с довольно глубоким воронковидным углублением в центре. Плас-

тинки нисходящие по ножке, сначала беловатые, затем палевые. Ножка полая, одного цвета со шляпкой, сверху более светлая, мучнистая. Мякоть светло-желтая или палевая. Млечный сок белый, на воздухе не изменяет окраски, слабо острый. Встречается с июля по сентябрь во влажных сосновых лесах, по окраинам сфагновых болот. Условно съедобный, используется для соления и маринования, но совместно с другими грибами. Пригоден для сушки.

• **Млечник блеклый.** Шляпка тонкая, до 8 см в диаметре, коричнево- или сиренево-серая, с извилистыми краями, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная, без концентрических колец. Пластинки нисходящие по ножке, частые, сначала беловатые, затем желтовато-кремовые, от прикосновения сереют. Ножка полая, гладкая, чуть светлее шляпки. Мякоть сероватая или беловатая. Млечный сок белый, на воздухе становится оливково-серым, острого горького вкуса. Растет в августе — сентябре довольно обильно во влажных местах лиственных и смешанных с примесью березы лесов. Условно съедобный, используется для соления. Относится к третьей категории.

• **Млечник лиловеющий.** Шляпка сначала выпуклая, затем слегка воронковидная, с небольшим бугорком в центре, до 12 см в диаметре, серовато-бурая с фиолетовым оттенком, с нечеткими концентрическими кругами. Пластинки частые, кремовые, от прикосновения приобретают фиолетовую окраску. Ножка цилиндрическая, полая, одного цвета со шляпкой. Мякоть белая или кремовая, плотная. Млечный сок белый, на воздухе лиловеет, горьковатый на вкус, но не едкий. Встречается с августа по октябрь часто большими группами в лиственных лесах с примесью осины и березы. Гриб условно съедобный, третьей категории, пригоден только для засолки.

• **Млечник древесинный, бурый** (табл. 3). Шляпка небольшая, всего до 4 см в диаметре, с небольшим со-

сочком в центре, морщинистая, каштановая, бурая или черно-бурая, бархатистая на ощупь. Пластинки нисходящие по ножке, редкие, сначала белые, затем охристые, при надавливании краснеют. Ножка относительно шляпки — длинная, до 12 см длины, одного цвета со шляпкой. Мякоть белая или слабо желтая, на изломе становится красноватой. Млечный сок белый, на воздухе розовеет. Растет в августе — сентябре в лиственных и смешанных лесах с березой, елью, сосной. Гриб съедобный, второй категории, употребляется свежим и соленым.

• **Млечник темно-бурый** (табл. 3). Шляпка до 10 см в диаметре, воронковидная, бархатистая, в середине морщинистая, края извилистые, окраска от темно-бурой или темно-шоколадной до грязновато-белой. Пластинки нисходящие по ножке, редкие, сначала белые, затем охряно-желтые. Ножка плотная, одного цвета со шляпкой, бархатисто-мучнистая. Мякоть белая, на изломе желтеет. Млечный сок белый, на воздухе приобретает оранжевую окраску, на вкус слегка острый, без горечи. Растет в августе — сентябре одиночно или большими группами в дубовых лесах. Гриб съедобный, второй категории, употребляется свежим и соленым.

• **Млечник жгуче-млечный**. Шляпка до 10 см в диаметре, плоская, пепельно-серая или серо-дымчатая, с неясными концентрическими кругами, влажная, но не липкая. Пластинки нисходящие по ножке, охряно-кремовые, редкие, тонкие. Ножка полая, одного цвета со шляпкой и чуть светлее. Мякоть белая или сероватая. Млечный сок обильный, белый, на вкус очень острый, на воздухе засыхает на пластинках серыми комочками. Растет с августа до октября в изреженных лиственных или смешанных лесах, на опушках, полянах, в кустарниках. Гриб условно съедобный, третьей категории, используется только для засолки.

• **Млечник бледный**. Шляпка до 12 см в диаметре, гладкая, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавлен-

ная, слизистая, бледно-охристо-палевая. Пластинки нисходящие по ножке, иногда разветвленные, одного цвета со шляпкой. Ножка цилиндрическая, полая. Одного цвета со шляпкой. Мякоть кремовая, млечный сок белый, неедкий. Встречается в июле — августе в дубравах или в смешанных с дубом лесах. Гриб условно съедобный, третьей категории. Используется для засолки в смеси с другими грибами.

• **Млечник мокрый.** Шляпка до 10 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная, грязно-фиолетовая или розово-серая с темными пятнами, край тонкий, волнистый, иногда заметны более темные концентрические круги. Пластинки приросшие к ножке, кремовые, от прикосновения приобретают лиловую окраску. Ножка полая, гладкая, цилиндрическая, белая или желтоватая с фиолетовым оттенком и пятнами, слегка согнутая. Мякоть белая или слегка желтоватая, на изломе приобретает лиловый оттенок. Млечный сок белый, горький и едкий, на воздухе лиловеет. Растет в пониженных местах смешанных лесов в августе — сентябре. Условно съедобный. Пригоден для соления в смеси с другими грибами.

• **Млечник камфарный** (табл. 3). Шляпка до 5 см в диаметре, плоская или воронковидно-вдавленная, иногда с бугорком в центре, красновато-буроватая или темно-рыжая. Пластинки нисходящие по ножке, частые, желтовато-красноватые. Ножка одного цвета со шляпкой, по мере старения темнеет, цилиндрическая. Мякоть красноватая. Млечный сок белый, пресный или слегка горьковатый, на воздухе не меняет окраску. Растет с июля по октябрь чаще всего большими группами, в сыроватых местах хвойных и смешанных лесов, по окраинам болот. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется в свежем виде и соленым.

• **Млечник неедкий.** Шляпка тонкая, до 8 см в диаметре, красно-бурая или оранжево-желтая, без концент-

рических колец, слабо воронковидная или плоская, иногда с бугорком в центре, гладкая, сухая, во влажную погоду — скользкая. Пластинки приросшие к ножке, частые, тонкие, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, иногда с мелкими рыжеватыми пятнами. Ножка плотная, иногда полая, одного цвета со шляпкой. Мякоть желтоватая. Млечный сок обильный, белый, сначала сладковатый, затем горький, на воздухе не изменяется. Встречается довольно редко с июля по сентябрь в лиственных и смешанных лесах с примесью березы. Гриб условно съедобный, четвертой категории, используется для засолки.

• **Млечник белый** (табл. 3). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, потом воронковидная, желтовато-белая, мясистая, гладкая, слизистая. Пластинки нисходящие по ножке, беловатые, вильчато разветвленные. Ножка ровная, книзу суженная, полая, беловатая. Мякоть белая. Млечный сок слегка горьковатый, но не едкий. Растет с августа по октябрь в сухих сосновых и смешанных лесах. Гриб условно съедобный, второй категории. Употребляется свежим и соленым.

• **Млечник нейтральный**. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная, гладкая, сухая, буровато-красноватая, в центре более темная, концентрические круги едва заметны. Пластинки едва нисходящие по ножке, кирпично-красноватые или коричневые, частые. Ножка длинная, до 10 см, сначала плотная, по мере старения — полая, одного цвета со шляпкой, но в верхней части немного светлее. Мякоть сначала белая, потом рыжеватая. Млечный сок белый, сладковатый, на воздухе окраску не меняет. Растет с июля по сентябрь в широколиственных лесах. Гриб условно съедобный, третьей категории, используется для засолки.

• **Млечник ароматный**, или **груздь ароматный**. Шляпка до 7 см в диаметре, слегка опушенная, вдавленная, в середине с сосочком, буровато-серая, с ли-

ловым, розоватым или желтоватым оттенком. Концентрические круги слабо заметны. Пластинки приросшие зубцом к ножке, частые, бледно-охряные. Ножка цилиндрическая, полая, беловатая с желтоватым оттенком. Мякоть беловатая или красновато-бурая, с запахом свежего сена. Млечный сок белый, на воздухе слегка зеленеет, у молодых грибов чуть сладковатый, у старых — немного едкий. Растет в хвойных и смешанных лесах в августе — сентябре. Условно съедобный, используется для засолки с другими грибами, но иногда и свежим.

• **Млечник водянисто-млечный** (табл. 4). Шляпка до 7 см в диаметре, сначала плоская, затем воронковидная, с загнутым краем, буровато-красновато-коричневая, гладкая, сухая. Пластинки приросшие к ножке, желто-охряные, частые, тонкие. Ножка цилиндрическая, полая, ровная, иногда согнутая, у молодых грибов желтовато-буроватая, затем одного цвета со шляпкой. Мякоть тонкая, буровато-красноватая. Млечный сок беловатый, на воздухе не изменяется, горьковатый, слабо острый. Встречается в августе — сентябре в смешанных и лиственных лесах. Гриб условно съедобный, третьей категории. Используется для засолки.

• **Млечник острый**. Шляпка до 8 см в диаметре, сначала округло-выпуклая, затем воронковидная, темно-буро-коричневая, иногда эксцентрическая. Пластинки нисходящие по ножке, светло-желтые, частые. Ножка цилиндрическая, книзу суженная, кремовая, сухая, мучнистая. Мякоть белая, на изломе краснеет. Млечный сок белый, на воздухе краснеет, острого, жгучего вкуса. Растет с конца июля по август в хвойных и широколиственных лесах с подлеском орешника. Условно съедобный, употребляется соленным в смеси с другими грибами.

• **Млечник умбровый** (табл. 4). Шляпка до 8 см в диаметре, выпуклая, затем вдавленная в центре, серо-бурая или коричневая (умбровая). Пластинки слегка нисходящие по ножке, грязновато-желтые или палевые,

частые, вильчатые. Ножка короткая, плотная, белая или сероватая, сужающаяся книзу. Встречается в сентябре — октябре в хвойных, реже в широколиственных лесах. Гриб условно съедобный, третьей категории. Используется для засолки.

• **Млечник сиреневый.** Шляпка до 8 см в диаметре, сначала плоская, затем воронковидная, сиренево-розовая, пушисто-волокнистая, без concentрических кругов. Пластинки приросшие к ножке, частые, охристые с лиловым оттенком. Ножка полая, слегка сплюснутая, прямая или изогнутая, охристая, в верхней части мучнистая. Мякоть беловато-розовая, с грибным запахом. Млечный сок обильный, белый, горький. Растет в сентябре — октябре в сыроватых местах смешанных лесов, преимущественно с ольхой. Гриб условно съедобный, используется для засолки в смеси с другими грибами.

Этим не ограничен перечень груздей. В природе встречаются и другие их виды и разновидности.

• **Сыроежки** (табл. 4) как бы двоюродные сестры груздей: они уживаются в одном семействе. Сыроежки очень разнообразны и многочисленны, так что не все их виды к настоящему времени определены. Они составляют около 45% массы грибов, встречающихся в наших лесах. Шляпка у сыроежек сначала более или менее шаровидная или колокольчатая, затем, по мере роста, распростертая, плоская или воронковидная, сухая, но после дождя бывает клейкой. Она покрыта кожицей, которая у некоторых сыроежек легко снимается. Диаметр шляпки взрослых особей в среднем около 20 см в диаметре. Окраска шляпок разнообразна, и описать ее для всех видов не просто. К тому же она меняется с возрастом, иногда под солнцем шляпки выцветают. Лучшими считаются те сыроежки, в окраске которых меньше красного цвета, а больше зеленого, синего, желтого. Млечного сока, как правило, нет. Сыроежки встречаются в самых разнообразных лесах. Появляются они уже

в июле, но особенно их много в августе и сентябре. Большинство из них съедобные. Относятся к третьей и четвертой категории. Однако они слишком хрупкие, ломкие. Это снижает их хозяйственную ценность. Чтобы они не были ломкими, их ошпаривают кипятком. Название рода пошло оттого, что некоторые грибники едят сыроежки сырыми, слегка сдобрив их солью. Приведем описание некоторых сыроежек.

• **Подгруздок чернеющий**, или **сыроежка чернеющая** (табл. 4). Шляпка сначала выпуклая, затем в центре вдавленная, сначала грязно-белая, а у старых грибов становится черной и растрескивается. Пластинки редкие, толстые, приросшие к ножке, сначала беловатые, затем желтоватые. Ножка прямая, плотная, белая, затем чернеющая. Мякоть плотная, белая, на изломе сначала краснеет, затем чернеет. Вкус пресный, но старые грибы горчат. Запах приятный. Встречается в лесах разных типов большими группами с июля по октябрь. Гриб условно съедобный, четвертой категории, используется для соления.

• **Подгруздок белый** (табл. 5). Шляпка в начале роста выпуклая, затем воронковидная, с волнистым или прямым слабо пушистым краем, чисто белая, иногда с буровато желтыми пятнами. Диаметр ее до 20 см. Пластинки белые с синеватым отливом, частые, нисходящие по ножке. Ножка книзу суженная, короткая, сплошная, белая или немного буроватая. Мякоть белая, на изломе окраску не меняет, сладковатая на вкус. Запах гриба приятный. Встречается часто и в изобилии с июля по октябрь, нередко группами в лиственных и смешанных лесах, главным образом под березами и осинами. Съедобный, второй категории, используется для супов, жаркого, хорош в засолке. Местные названия гриба — сухарь, сухой груздь. Как и настоящий груздь, начинает развиваться под землей. При дальнейшем росте поднимает лесную подстилку, поэтому молодой под-

груздок найти очень трудно. Отправляясь за ними в лес, не забудьте палочку с развилкой. Нередко подгруздок белый путают со скрипицей, считая это одним и тем же грибом. Скрипица — это совсем другой гриб, относится к четвертой категории. Отличить их можно по цвету пластинок. Если у подгруздка они с голубоватым оттенком, то у скрипицы они желтоватые.

• **Подгруздок черный**, или **сыроежка черная**. Шляпка диаметром 5–15 см, сначала выпуклая, по мере старения гриба становится глубоко вдавленной, широко воронковидной, грязно-буроватая или темно-бурая, с загнутыми краями. Пластинки сначала белые, позднее серовато-грязноватые. Ножка ровная, плотная, одного цвета со шляпкой. Мякоть белая, иногда розовато-серая, на изломе краснеет, затем буреет и, наконец, чернеет. Вкус сладковатый, приятный. Встречается в лесах разных типов с июля по октябрь. Гриб съедобный, третьей категории. Пригоден для употребления свежим и для соления, но после засолки чернеет.

• **Валуй** (табл. 5). Шляпка диаметром 6–15 см, охристо-желтая или желто-бурая, с рубчатым краем. У молодого валуя она шаровидная, затем плоская и даже вдавленная, очень слизистая. Пластинки сначала белые, потом желтоватые, с бурыми пятнами и с капельками прозрачной жидкости. Ножка цилиндрическая, иногда в середине расширенная, сначала полая, позже с несколькими пустыми камерами. Мякоть белая, довольно плотная, затем бледно-желтоватая, с едким вкусом и неприятным запахом. Встречается в лиственных, особенно березовых и смешанных с березой лесах с июля до поздней осени. Гриб третьей категории. Грибники собирают только шляпки молодых грибов и, хотя гриб считается съедобным, нередко его предварительно отваривают и только потом засаливают, а иногда самые мелкие валуи маринуют. Имеет местные названия: кулачок, бычок, кульбик, сопливый.

С другими сыроежками вас познакомят рисунки нашей книги. Если вы хотите запомнить сыроежки до отдельного вида, рассматривайте внимательно окраску шляпок. Именно она, а точнее, окраска покрывающей ее кожицы является одним из существенных признаков при определении вида сыроежек. Названия многих сыроежек происходят от окраски их шляпок. Например, сыроежка розовая, сыроежка синяя, сыроежка лиловая (табл. 37), сыроежка сине-желтая и т. п. Собирая сыроежки, будьте очень внимательны, так как некоторые из них имеют нежелательных «двойников». Так, сыроежки зеленую и зеленеющую можно спутать с зеленой разновидностью бледной поганки, сыроежку желтую — с мухомором поганковидным, сыроежку золотисто-красную — с мухомором красным. Надо помнить, что у мухоморов, в том числе и у бледной поганки, основание ножки утолщено и имеет вид клубня, который находится как бы в мешочке с рваными краями. Ножка сыроежек не имеет такого клубня. Помогут отличить сыроежки от мухоморов и белые «горошины», которые есть на шляпках некоторых мухоморов.

• **Дубовик обыкновенный** (табл. 5). Шляпка до 20 см в диаметре, бархатистая, темно-бурая, желтовато-бурая, коричнево-оливковая. За такой цвет шляпки он имеет другое название — **дубовик оливково-бурый**. Трубчатый слой оранжево-красный. Ножка плотная, желтовато-оранжевая, у основания красноватая, с буровато-розовой чешуйчатой сеточкой, снизу утолщенная. Мякоть гриба лимонно-желтая, без особого запаха, на изломе и при надавливании синее, что часто отпугивает грибников от этого гриба. **Дубовик крапчатый** (табл. 5) очень похож на дубовик обыкновенный. Шляпка темная, черно-коричневая, ножка бледно-желтая с красноватыми чешуйками в виде точек и полосок, а не в виде сеточки, как у обыкновенного дубовика. Дубовики — съедобные грибы второй категории, хороши в свежем виде, пригодны для

сушки, маринования, соления. Оба гриба очень похожи на белые грибы. Относятся ко второй категории. Растут в июле — сентябре с дубом, буком, но нередко и с березой. Имеют такие местные названия: красик, синяк, поддубник, глухой боровик. Несъедобным «двойником» является сатанинский гриб. В отличие от сатанинского мякоть дубовиков не имеет неприятного запаха, на изломе приобретает отчетливый синий цвет, у сатанинского же она голубеет и быстро восстанавливается. Ножка у сатанинского гриба толстая, клубневидная, с красноватым сетчатым рисунком. У дубовиков сеточки на ножке либо нет, либо она буровато-розовая. У дубовиков шляпка значительно темнее шляпки сатанинского гриба.

• **Подосиновик**, или **осиновик** (табл. 5). Имеет такие местные названия-синонимы: красный, чельш (молодой гриб), краснушка, обабок, красноголовик, бачнюк, красюк, казарушка. Шляпка слегка бархатистая: красная, оранжево-красная, по мере старения гриба приобретает буро-красную окраску. У молодых подосиновиков шляпка шарообразная, более или менее плотно охватывает ножку. Трубчатый слой белый или сероватый. Ножка белая, внизу утолщенная. Мякоть плотная, белая, на изломе сначала синее, затем становится фиолетово-черной. Встречается чаще всего в березняках, осинниках, но иногда его можно найти в тополиных и дубовых рощах, рядом с сосной и елью. Растет быстро, но на десятый и даже двенадцатый день жизни еще пригоден для еды. Подосиновики хотя и менее разнообразны, чем белые, но тоже имеют разную, кроме красной, окраску шляпки, чем и определяются их виды: желто-бурый, красно-бурый, серый, белый. Белые и серые подосиновики можно спутать с подберезовиком, но у подосиновика мякоть значительно более плотная, чем у подберезовика, синее на воздухе. Подосиновики — съедобные грибы второй категории, очень вкусные. После варки мякоть продолжает оставаться плотной и во время еды приятно похрустывает на зубах. В лесу необычайно

красивы, и создается такое впечатление, что гриб гордится своей красотой и держит себя с достоинством. Растут с июля по сентябрь. Отличаются большим содержанием витамина В₁. Несъедобного «двойника» не имеют.

• **Подберезовик обыкновенный**, или **березовик**. Шляпка чаще серо-бурая до темно-серой, буроватая, иногда коричневая и белая. У молодых грибов шляпка полукруглая, расправляется по мере старения гриба. Мякоть плотная, особенно у молодых, светлая или беловато-кремовая, на изломе свою окраску не меняет. Растет в березовых или смешанных с березой лесах, но всегда только рядом с березой. Предпочитает опушки, осветленные участки леса. У **подберезовика розовеющего**, или **окисляющегося**, шляпка отличается «мраморной» окраской: бурые участки ее чередуются с более светлыми и даже белыми. На изломе его мякоть розоватая. Встречается в сырых местах, в тундре. **Подберезовик черный** (табл. 43) отличается черно-бурой или почти черной окраской шляпки. Встречается очень редко, в сосново-березовых лесах. Названные разновидности подберезовиков относятся ко второй категории. У **подберезовика болотного** шляпка грязновато-белая. Растет в заболоченных местах. Из всех подберезовиков наименее ценный в питательном отношении, и его относят к третьей категории. Подберезовик имеет немало местных названий: обабок, бабка, серый, черныш, подгреб, подберезник, березовик. Все подберезовики — съедобные грибы, срок жизни их невелик: на шестые сутки они уже созрели, а на седьмые — состарились. Растут с мая до поздней осени. В этих грибах содержится витамин В₁ в количестве не меньшем, чем в зерновых культурах. Употребляются в свежем виде, пригоден для маринования, соления, сушки. «Двойником» является желчный гриб.

• **Польский гриб** (табл. 6). Похож и на дубовик, и на белый. Из-за сходства с белым грибом торговцы его нередко продают как белый гриб. Шляпка каштаново-бу-

рая, каштаново-коричневая, сначала шаровидная, затем выпуклая, а у зрелого гриба — подушковидная, каштаново-бурая, темно-бурая или буровато-зеленая, до 15 см в диаметре, в сырую погоду слизистая. Трубочатый слой сначала беловатый, затем бледно-зеленовато-желтоватый. Ножка плотная, светло-коричневая, от цилиндрической до клубневидной, иногда к основанию сужена. Мякоть беловатая с желтоватым оттенком, на изломе сначала синее, затем буреет, имеет приятный вкус и запах. Произрастает в хвойных, главным образом сосновых лесах, реже в лиственных, иногда на гнилых пнях или на коре у основания стволов в августе — сентябре. Гриб съедобный, второй категории. Пригоден для всех видов обработки. Некоторые микологи относят его к третьей категории.

• **Синняк** (табл. 6). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, беловатая или бледно-желтая, сухая. Трубочатый слой белый или соломенно-желтый, мелкопористый. Ножка одного цвета со шляпкой, довольно толстая. Мякоть без особого вкуса и запаха. Все части гриба при прикосновении и на изломе синее. Этой особенностью и объясняется название гриба. Растет с июля по октябрь в сосняках, дубравах на песчаных почвах. Гриб съедобный, второй категории, пригоден для всех видов обработки.

• **Каштановый гриб** (табл. 6). Шляпка до 10 см в диаметре, плоско-выпуклая, иногда с загнутыми вверх краями, сухая, красновато-бурая или каштановая. Трубочатый слой мелкопористый, белый или желтоватый. Ножка гладкая, одного цвета со шляпкой, иногда с утолщением, внутри полая. Мякоть плотная, белая, на изломе не меняет окраску, горьковатого вкуса с грибным запахом. Растет в августе — сентябре на опушках, в редколесье сосновых с примесью дуба и широколиственных лесов. Гриб съедобный, второй категории, используется для всех видов переработки.

• **Полубелый гриб**, или **болет полубелый** (табл. 6). Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем полураспростертая, светло-серовато-бурая или охристо-желто-коричневая, волокнистая, иногда с трещинами. Трубчатый слой сначала ярко-желтый, позднее зеленовато-желтый. Ножка довольно толстая, иногда клубневидно вздутая, желтая, в нижней части буровато-красноватая. Мякоть бледно-желтоватая, у молодых грибов почти без запаха, по мере старения гриба приобретает запах карболки и йодоформа. Растет единично или группами в лиственных лесах, преимущественно с дубом в августе — сентябре. Гриб съедобный, второй категории, используется в свежем виде для маринования, но после предварительного отваривания, в котором исчезает неприятный запах. Пригоден для сушки. Из-за неприятного запаха некоторые грибники его не собирают.

• **Козляк** (табл. 6). Некрупный гриб. Шляпка до 12 см в диаметре, плоско-выпуклая, гладкая, желто-бурая или рыжеватая. Трубочки в трубчатом слое крупные, с неровными углами. Ножка одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, снизу часто сужена. Мякоть плотная, беловато-желтоватая, краснеющая на изломе. Гриб приятного вкуса и запаха. Встречается с середины июля по октябрь в сырых сосновых лесах и на сфагновых болотах. Имеет местное название решетник. Съедобный, относится к четвертой категории. Используется свежим и маринованным. Пригоден для сушки. Обладает антибиотическими свойствами.

• **Масленок зернистый** (табл. 7). Шляпка вначале красно-бурая, затем желто-охряная, покрытая сверху нежной слизистой кожицей, которая легко снимается. У молодых маслят шляпка бывает полукруглой, затем постепенно расправляется. Трубчатый слой светло-желтый, с мелкими порами. Ножка цилиндрическая; светло-желтая, без кольца. Мякоть с желтоватым оттенком, цвет на изломе не меняет. Очень близок к нему **масленок**

поздний, но шляпка его желто-коричневая или шоколадная, снизу покрыта пленкой, которая по мере роста отрывается от нее и остается на ножке в виде кольца. Оба вида маслят растут преимущественно рядом с сосной по окраинам лесных полян, по опушкам. **Масленок лиственничный** (табл. 41) — крупнее своих собратьев, растет рядом с лиственницей. Шляпка более крупная, лимонно-желтая или золотисто-коричневая. У молодых лиственничных маслят, как и у масленка позднего, снизу шляпка покрыта пленкой, которая затем остается на ножке в виде пленчатого кольца. Кожица со шляпки снимается трудно. Трубчатый слой желтовато-серый. Очень редко, но встречается **масленок рыже-красный**, названный так по соответствующему цвету шляпки. Названные виды маслят относятся ко второй категории. Встречаются маслята со светло-серой или светло-бурой окраской шляпки. Трубчатый слой серовато-белый. Ножка плотная, с широким белым кольцом. Это **масленок серый**. По питательности он уступает своим выше-названным собратьям и относится к третьей категории. Растет в молодых сосновых и лиственничных лесах. В заболоченных сосновых лесах растет **масленок болотный**. Шляпка его серовато-желтоватая, иногда с зеленоватым отливом. Трубчатый слой светло-желтый. Мякоть плотная, желтоватая, на изломе краснеет. Ножка клейкая, с белым или зеленоватым кольцом. Относится к четвертой категории. Маслята получили свое название за то, что кожица, покрывающая их шляпки и ножки, маслянистая на ощупь. Эти грибы съедобные, очень вкусны в свежем виде и в маринадах. Растут с июня по октябрь. Их, за исключением лиственничного, можно сушить. Мякоть лиственничного масленка при сушке настолько ссыхается, что размочить ее практически невозможно, поэтому сушить его не рекомендуется. При чистке маслят с их шляпки следует снимать кожицу. Маслята содержат особое смолистое вещество, которое

снимает острые головные боли, а также облегчает боли при подагре.

Кроме перечисленных форм, встречаются также маслята кедровые, сибирские. Маслята имеют немало местных названий: маслуха, маслюк, масляник, желтик, чальши.

• **Перечный гриб** (табл. 7). Шляпка округло-выпуклая, желто-бурая или оранжево-коричневая, до 8 см в диаметре. Трубчатый слой красно-бурый, с крупными угловатыми порами. Ножка ровная, гладкая, плотная, одного цвета со шляпкой, в верхней части несколько более светлая. Мякоть желтоватая, остро жгучего перечного вкуса с грибным запахом. Растет в сухих лесах разных типов. Встречается довольно редко в июле — октябре. Мнения о съедобности гриба расходятся. Одни микологи считают его несъедобным из-за острой горечи. Другие рекомендуют из сухого перечного гриба приготовить порошок и использовать его в качестве приправы как заменитель перца. Любители острых блюд могут употреблять этот гриб в свежем виде, маринованным и соевым. Гриб съедобный, яда не содержит.

• **Моховик зеленый** (табл. 7). Шляпка его желто-или буровато-оливковая, до 15 см в диаметре, выпуклая, бархатистая. Трубчатый слой с широкими угловатыми порами, сначала ярко-желтый, позднее зеленоватый. Ножка цилиндрическая, сплошная, около шляпки утолщенная, желтая, иногда с красноватым оттенком. Мякоть беловато-желтоватая, рыхлая, на разрезе слегка синее. Гриб произрастает в лесах разнообразных типов с июня до осенних заморозков, предпочитая поляны, опушки леса, края дорог, главным образом поодиночке. Иногда его можно найти на гнилой древесине и даже на муравейниках. Он первым из трубчатых грибов поселяется на вырубках, в подросте сосны. Гриб имеет очень приятный, слегка кисловатый вкус и фруктовый запах. Хорош в свежем виде, пригоден для сушки, но особенно он вкус-

ный в маринадах. Съедобный, относится к третьей категории.

• **Моховик желто-бурый.** Шляпка до 15 см в диаметре, желтая или охристо-бурая с буроватыми чешуйками, выпуклая. Трубчатый слой среднепористый, зеленовато-табачно-желтый или оливковый. Ножка до 8 см, ровная, цилиндрическая, плотная, серовато-желтая или одного цвета со шляпкой, иногда с красноватым оттенком. Мякоть желтоватая, на изломе синее. Гриб имеет приятный вкус и запах. Растет одиночно и группами, нередко в больших количествах в сосновых и смешанных с сосной лесах на песчаных почвах в июле — октябре. Съедобный, относится к третьей категории. Используется свежим и маринованным.

• **Моховик красный, или красноватый** (табл. 7). Шляпка до 9 см в диаметре, подушковидная, красная, розовато-пурпуровая или вишнево-красно-бурая, волокнистая. Трубчатый слой у молодых грибов золотисто-желтый, по мере старения становится оливково-желтым. Ножка цилиндрическая, плотная, под шляпкой ярко-желтая, ниже — бурая, красная с красноватыми чешуйками. Мякоть желтая, на изломе слегка синее. Встречается в августе — сентябре довольно редко в лиственных лесах, среди кустарников, по обочинам канав, заброшенных дорог. Гриб съедобный, четвертой категории. Пригоден для всех видов переработки.

• **Моховик пестрый, или желтомясый** (табл. 7). Шляпка в диаметре 10 см, сухая, выпуклая, матовая, красно-коричневого, оливково-коричневого или лилово-коричневого цвета. Для гриба характерны трещины розоватого цвета, поэтому его еще называют **трещиноватый**. Трубчатый слой сначала светло-желтый, затем оливково-зеленый. Поры угловатые, широкие. Ножка цилиндрическая, ровная, плотная, иногда книзу сужена. Мякоть желтовато-беловатая, на изломе сначала слабо синее, затем краснеет. Гриб съедобный, приятного вку-

са и запаха, третьей категории. Произрастает в августе — октябре в лесах разного типа, даже в широколиственных, особенно дубовых. Употребляется так же, как и зеленый.

• **Боле́тин полоно́жковый** (табл. 45). Шляпка до 17 см в диаметре, плоско-выпуклая, сухая, не клейкая, желтая или желто-коричневая, с темными волокнистыми чешуйками. Трубчатый слой сначала бледно-желтый, затем буроватый до оливкового; трубочки расположены более или менее радиально, с довольно крупными порами. Ножка одного цвета со шляпкой, с белым или светло-желтым кольцом на ней, под кольцом чешуйчатая, полая. Последний признак и послужил основой видового названия гриба. Мякоть шляпки желтая, ножки — коричневая. Внешне похож на моховик, поэтому его еще называют моховик полоножковый. Растет с августа по октябрь преимущественно в лиственных или кедровых лесах. Съедобный, четвертой категории. Используется свежим, пригоден для сушки.

• **Ежовик желтый**, или **выемчатый** (табл. 45). Именно ежовик, но не ежевик. Последнее название нередко встречается в литературе о грибах. Шляпка до 15 см в диаметре, выглядит как бы покоробленной, розовато-желтая или светло-коричневая, у молодых грибов — выпуклая, по мере старения гриба становится плоской с вогнутой серединой, с загнутыми вниз краями. Низ шляпки состоит из игольчатых шипиков желтовато-сероватого или желтовато-розоватого цвета, коротких, легко ломающихся. Ножка короткая, толстая, плотная, светлее шляпки. Мякоть беловато-желтоватая, плотная, с приятным запахом, к старости горчит и пробковеет. Встречается довольно редко в лесах разных типов, чаще всего на лесных прогалинах в июле — сентябре. Гриб съедобный, четвертой категории. Молодые грибы пригодны для всех видов переработки. Старые можно использовать для засолки после предварительного отваривания.

• **Ежовик пестрый**, или **черепитчатый** (табл. 45). Шляпка до 20 см в диаметре, плоская, затем в середине вогнутая, темно-бурая, с более темными, крупными, прилегающими чешуйками, расположенными концентрически. За такой рисунок шляпки имеет второе название — ежовик черепитчатый. Низ шляпки покрыт игольчатыми шипиками серовато-белого цвета. Ножка сероватая или коричневатая с фиолетовым оттенком. Мякоть сначала беловатая, затем серовато-бурая, плотная. Растет в августе — сентябре на песчаных почвах, в сухих сосновых борах, около дорог, часто группами. Гриб съедобный, четвертой категории. Молодые грибы пригодны для всех видов переработки. Из сухих ежовиков можно делать грибной порошок, который обычно используют при приготовлении приправ к мясным и овощным блюдам.

• **Мокруха еловая** (табл. 43). Шляпка до 12 см в диаметре, толстая, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, в центре слабо вдавленная или с бугром, слизистая, темно-коричневая или серовато-бурая, иногда по краю с фиолетовым оттенком, у молодых грибов долго покрыта паутинистым покрывалом. Пластинки вначале беловатые, затем пурпурно-коричневые, а затем почти черные, редкие, нисходящие по ножке. Ножка плотная, слизистая, гладкая, светлая, иногда с черными чешуйками, у основания ярко-желтая. У молодых грибов на ножке заметно кольцо. Мякоть плотная, ломкая, белая, у старых грибов сероватая, в основании ножки — желтоватая, с пресным вкусом и слабым грибным запахом. Растет в хвойных и смешанных лесах среди мха и вереска с июля по сентябрь. Гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, маринованным и соленым. Жареная и тушеная мокруха довольно вкусная. Перед приготовлением слизистое покрывало необходимо удалить.

• **Мокруха пурпуровая** (табл. 43). Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов конически-округлая, края

соединены с ножкой паутинистым покрывалом, у зрелых распростертая или плоско-выпуклая, нередко с бугорком, темно-рыжая или мясо-красная, выцветающая. Пластинки редкие, толстые, оливково- или пурпурно-бурые, нисходящие по ножке. Ножка плотная, к основанию сужена, буровато-оранжевая. Мякоть оранжево-бурая, суховатая, без особого запаха и вкуса. Встречается в августе — сентябре в сосновых лесах, особенно в молодых посадках. Гриб съедобный, четвертой категории, пригоден для всех видов переработки, при отваривании чернеет.

• **Мокруха пятнистая.** Шляпка до 6 см в диаметре, сначала коническая, затем плоско-выпуклая, слизистая, серовато-охристая с темными пятнами. Пластинки толстые, слегка нисходящие по ножке, сначала светло-серые, затем чернеющие. Ножка плотная, прямая или изогнутая, слизистая, сверху грязно-белая с темными пятнами, снизу ярко-желтая. Мякоть без особого запаха и вкуса, сначала беловатая, на изломе краснеет, у старых грибов — коричневая. Встречается с июля по сентябрь в хвойных и смешанных лесах. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, маринованным и соленым.

• **Мокруха розовая.** Шляпка до 5 см в диаметре, выпуклая, слизистая, при высыхании блестящая, у молодых связана с ножкой покрывалом, розовая, выцветающая, у старых плодовых тел — с черно-коричневыми и черными пятнами, с загнутым вверх краем. Пластинки толстые, редкие. Слегка нисходящие по ножке, у молодых грибов светло-серо-оливковые, у зрелых почти черные. Ножка к основанию суженная, плотная, сверху — розовато-белая, у основания — бурая. Мякоть белая, у основания ножки светло-розоватая, кисловатая на вкус, без запаха. Встречается редко в августе — сентябре в хвойных, преимущественно сосновых лесах, часто совместно с козляком. Гриб условно съедобный, четвертой категории, употребляется свежим.

• **Рогатик язычковый**, или **клавариадельфус язычковый**. Плодовое тело до 10 см высотой, булаво-видное, удлиненно-язычковое, сначала кремовое, затем охряно-желтое, в нижней части более темное. Мякоть белая или кремовая, без особого вкуса и запаха. Растет в лесах на опавшей хвое и листве одиночно или группами, встречается с июля до сентября. Съедобный, четвертой категории, употребляется свежим. Грибы этого рода имеют огромное значение в круговороте веществ в природе, так как способны за один год превратить опавшие листья и хвою в перегной.

• **Рогатик желтый**, или **рамария желтая**. Плодовое тело до 20 см высотой, сильноразветвленное, ветви мясистые, серно-желтые или лимонно-желтые, позднее охристые или оранжевые. Ножки плотные, у основания беловатые. Мякоть бледно-желтая, хрупкая, водянистая, при надавливании слегка краснеет, без особого запаха, приятного горьковатого вкуса. Народное название — грибная лапша. Любимое место для гриба сосновые и смешанные с сосной леса, где встречается в августе — сентябре. Гриб съедобен, четвертой категории, употребляются в пищу молодые грибы в свежем виде. Двух-трех грибов достаточно, чтобы приготовить вкусное блюдо на несколько человек.

• **Рогатик гроздевидный**, или **рамария гроздевидная**. Плодовое тело до 15 см высотой, сильноразветвленное, белое. Ветви короткие, толстые, на концах винно-красные или пурпурные. К старости плодовое тело становится буроватым или охряным. Мякоть желтоватая, при надавливании краснеет, без особого запаха, с горьковатым вкусом. Растет на почве в лиственных и смешанных лесах с июля по сентябрь. Съедобный, с высокими вкусовыми качествами, употребляется свежим.

• **Рогатик Инвала**, или **рамария Инвала**. Плодовое тело до 8 см высотой, желто-охряное или желто-

коричневое, сильноразветвленное. Ветви стройные, неправильно разветвленные, напоминающие рога оленя. Вероятно, это сходство и послужило основой для названия рода. Мякоть белая или желтоватая, на вкус горьковатая, с кисловатым запахом. Народное название — грибная лапша. Растет на мертвых остатках растений в хвойных лесах, чаще всего под сосной и елью в августе — сентябре. Иногда образует «ведьмины кольца». Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Рогатик аметистовый**, или **клавулина аметистовая**. Плодовое тело до 8 см высотой, сильноразветвленное, лиловато-фиолетовое, у основания более светлое, иногда буроватое. Ветви цилиндрические, сначала гладкие, затем мелкоморщинистые, с тупым или зубчатым окончанием. Ветви в основании иногда переходят в очень короткую плотную ножку. Мякоть белая, при высыхании лиловеет, без особого вкуса и запаха. Растет на почве одиночно или группами в лиственных с примесью березы лесах с конца августа по октябрь. Гриб съедобный, употребляется в свежем виде.

• **Рогатик гребенчатый**, или **клавулина гребенчатая**. Плодовое тело до 10 см высотой, сильноразветвленное, белое, палевое, желтоватое или даже розоватое. Ветви на концах острые, зубчатые или бахромчатые, иногда уплощенные. Ножка короткая, но иногда отсутствует. Мякоть плотная, беловатая, без особого запаха и вкуса. Растет на почве, иногда на гниющей древесине в лесах разных типов в августе — сентябре. Съедобный, употребляется свежим.

• **Лисичка желтеющая** (табл. 8). Шляпка до 5 см в диаметре, воронковидная, тонкая, нередко трубчатая до самого основания, эластичная, сухая, желтовато-коричневая. Пластинки нисходящие по ножке, тонкие, сначала желтые или оранжевые, затем серые. Ножка полая, к основанию сужена, изогнутая, золотисто-желтая. Мякоть светло-желтая, резинистая, без особого запаха

и вкуса. Встречается группами в августе — сентябре в основном в еловых лесах. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Лисичка настоящая**, или **желтая** (табл. 8). Шляпка до 10 см в диаметре ярко- или светло-желтой выцветающей окраски, мясистая, плотная, у молодых грибов выпуклая или плоская, с завернутым краем, у зрелых — воронковидная, с волнисто-лопастным краем. Пластинки нисходящие по ножке, толстые, редкие. Ножка плотная, гладкая, суженная книзу, одного цвета со шляпкой. Мякоть сначала желтая, затем белеет, сухая, плотная, упругая, вкус и запах приятные. Встречается с июля по октябрь часто и в больших количествах, группами и одиночно в разреженных лиственных и хвойных лесах на мшистых местах. Гриб съедобный, третьей категории. Употребляется чаще всего свежим, но может идти в засол горячим способом. Гриб ценен большим содержанием некоторых витаминов. Витамин В₁ в нем не меньше, чем в дрожжах, превосходит все известные грибы по содержанию каротина, содержит витамины С и РР. Не уступает шампиньонам по содержанию микроэлементов цинка и меди.

• **Лисичка горбатая** (табл. 8). Шляпка до 4 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, затем слабоворонковидная, с тупым бугорком в центре, темно-пепельно-серая, иногда черная с голубоватым оттенком. Пластинки нисходящие по ножке, белые, частые. Ножка ровная, плотная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее ее, у основания с белыми хлопьями. Мякоть белая, на изломе и надавливании краснеет, с приятным вкусом и запахом. Растет в августе — октябре, группами или одиночно в мшистых сосновых лесах. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим.

• **Лисичка серая**, или **вороночник розжовидный**. Как бы двоюродный родственник описанных выше лисичек, принадлежит другому роду. Шляпка до 5 см

в диаметре, постепенно переходит в ножку, воронковидная, морщинистая, серовато-сизая, внутри воронки — черновато-бурая. Низ шляпки — трубчатый. Собственно ножка короткая, одного цвета со шляпкой. Мякоть тонкая, резинистая, без запаха и вкуса. Растет группами в лиственных и смешанных лесах в августе — сентябре. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим. Пригоден для сушки.

• **Лисичка ложная** (табл. 8). Получила такое название за внешнее сходство с лисичкой, но относится к свиныховым. Вероятно, в оправдание и названа ложной. Шляпка до 8 см в диаметре, плоско-выпуклая или воронковидная с загнутым краем, слегка пушистая, оранжево-охристо-желтая, выцветающая. Пластинки нисходящие по ножке, частые, одного цвета со шляпкой. Ножка плотная, позднее полая, одного цвета со шляпкой. Мякоть желтая с розоватым оттенком, без запаха. Встречается в июле — августе, в сосновых и широколиственных лесах, часто на разложившихся стволах и пнях сосен и дубов. Имеет местное название — кокошник. Гриб съедобный, но с низкими вкусовыми качествами, относится к четвертой категории. Употребляется свежим и соленым. Ранее ошибочно относили к ядовитым. Яд в ложной лисичке не обнаружен.

• **Крепидот мягкий** (табл. 8). Шляпка диаметром до 8 см, толстая, почковидная или неправильно-округлая, по краю волнистая, палевая или светло-желто-коричневая, иногда почти белая, сидячая или с очень короткой ножкой. Пластинки расходящиеся лучеобразно, узкие, иногда разветвленные, у молодых грибов светлые, у зрелых — желтоватые, грязно-палевые или светло-коричневые. Мякоть тонкая, приятного вкуса, без запаха. Растет с июля по октябрь на опавших ветвях, на сухой мертвой древесине осины, липы и других лиственных пород. Съедобен, употребляется свежим, маринованным, пригоден для сушки.

• **Трутовик овечий** (табл. 8). Шляпка до 10 см в диаметре, белая, бледно-сероватая, серовато-желтая, округлая или несколько неправильная, с довольно пологим бугорком, слабочешуйчатая, к старости растрескивается. Трубчатый слой белый, трубочки нисходящие по ножке. Ножка плотная, к основанию сужена, белая, гладкая. Мякоть сырообразная, сначала белая, при засыхании лимонно-желтая, без особого вкуса и запаха. Растет на почве в сухих хвойных лесах, чаще на полянах, опушках, вырубках. Местное название — овечий гриб. Встречается нечасто в августе — сентябре, но иногда его можно найти и в октябре. Съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Гигрофор бурый, или поздний**. Шляпка до 6 см в диаметре, оливковая или оливково-коричневая, в центре слегка вдавленная, с бугорком, липкая, по краю желтоватая. У молодых грибов края шляпки завернуты вниз. Пластинки нисходящие по ножке, толстые, желтые, редкие, восковидные, у молодых грибов закрыты хлопьевидно-волокнуистым покрывалом. Ножка длинная, ровная, плотная, оливково-бурая, слизистая, с исчезающим кольцом. Мякоть белая или желтоватая, без особого вкуса и запаха. Местное название — мокрица бурая. Встречается в сентябре — октябре и даже в ноябре после заморозков, группами в хвойных лесах среди мхов и вереска. Съедобный, пригоден для всех видов переработки.

• **Гигрофор оливково-белый**. Шляпка до 10 см в диаметре, полушаровидная, затем плоская, светло-оливковая, слизистая, после высыхания — гладкая. Пластинки нисходящие по ножке, редкие, восковидные, широкие, белые или кремовые с голубоватым оттенком. Ножка длинная, прямая или согнутая, плотная, вверху белая, ниже покрыта оливково-белыми чешуйками, расположенными кольцами. Мякоть белая, без особого запаха и вкуса. Встречается в августе — сентябре в хвойных, ре-

же в лиственных лесах среди мхов. Съедобный, в пищу употребляется свежим.

• **Гигрофор белый.** Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, потом распростертая, с широким бугорком, белая или кремовая, в сырую погоду слизистая, в сухую — блестящая. Пластинки редкие, толстые, белые или кремовые, нисходящие по ножке. Ножка плотная, ровная или книзу сужена, в верхней части слегка опудрена белыми точечными чешуйками, снизу белая или кремовая, гладкая. Мякоть белая, восковидная, слегка горчит, с приятным грибным запахом. Встречается довольно часто поздней осенью в лиственных и смешанных лесах с примесью березы. В урожайные годы растет большими колониями. Съедобный, употребляется свежим, маринованным и соленым.

• **Гигрофор дубравный** (табл. 9). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, оранжево-желтая, клейкая, с бугорком в центре. Пластинки редкие, широкие, толстые, одного цвета со шляпкой. Ножка чаще суженная книзу, бывает и ровная, плотная, палевая или желтоватая, чешуйчатая, в верхней части мучнистая. Мякоть желтоватая, более темная под кожицей, с приятным вкусом и запахом. Растет с августа по октябрь в лиственных и смешанных лесах, чаще всего под дубом. Съедобный, пригоден для всех видов переработки.

• **Гигрофор душистый** (табл. 9). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, с бугорком в центре, серая, серо-бурая или коричневая, клейкая, в сухую погоду шелковистая. Пластинки нисходящие по ножке, толстые, редкие. Ножка ровная, но иногда у основания утолщенная, плотная, беловатая, с мелкими точковидными серыми чешуйками. Мякоть белая, рыхлая, с приятным вкусом и анисовым запахом. Растет в сентябре — октябре в широколиственных лесах. Съедобный, употребляется свежим, пригоден для маринования и соления.

• **Гигрофор золотистый** (табл. 9). Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, буровато-золотистая, с концентрически расположенными более яркими хлопьевидными чешуйками. Пластинки нисходящие по ножке, редкие, толстые, кремовые. Ножка изогнутая, плотная, одного цвета со шляпкой. Мякоть без особого вкуса и запаха. Растет в широколиственных лесах, преимущественно с дубом с августа по октябрь. Ценный в питательном отношении гриб, однако малоизвестен. Съедобный, употребляется свежим.

• **Гигрофор багряный** (табл. 9). Шляпка до 7 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем полураспростерто-выпуклая, киноварно-красная или багряно-красная с более светлым пятном в центре, сначала слизистая, по мере старения — сухая. Пластинки приросшие к ножке, желтые с розоватым оттенком, редкие, широкие. Ножка полая, ровная, хрупкая, в верхней части красная, внизу — желтая. Мякоть желтовато-красная, без особого вкуса и запаха. Растет группами в лесах и на лугах, в сентябре — октябре. Съедобный, употребляется свежим.

• **Гигрофор пестрый** (табл. 9). Шляпка до 5 см в диаметре, от колокольчатой до ширококолокольчатой, охряно-желтая, покрыта толстым слоем зеленоватой слизи. Пластинки приросшие к ножке, толстые, желтые. Ножка полая, к основанию суженная, желтая, в верхней части покрыта зеленоватой слизью. Мякоть белая, от прикосновения желтеет или зеленеет, без запаха, приятного вкуса. Растет большими группами на лугах, лесных опушках, полянах с августа по сентябрь. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Гигрофор девичий** (табл. 9). Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугром в центре, белая, иногда с розоватыми или желтоватыми пятнами. Пластинки слегка нисходящие по ножке, редкие, толстые. Ножка к основанию суженная, сначала

плотная, по мере старения — полая, одного цвета со шляпкой. Мякоть белая, без особого вкуса и запаха. Встречается на лугах, лесных полянах и опушках с августа по октябрь. Съедобный, употребляется свежим.

• **Гигрофор красноватый**, или **краснеющий** (табл. 9). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, вдавленная или с бугром в центре, белая или белая с розовыми или желтоватыми пятнами. Пластинки нисходящие, редкие, беловатые с красноватыми пятнами. Ножка одного цвета со шляпкой, суженная к основанию, плотная. Мякоть белая, с возрастом желтоватая, на изломе желтеет, без особого вкуса и запаха. Растет преимущественно в сосновых лесах с июля по октябрь. Условно съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Гигрофор сыроежковый**. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала округлая, затем плоско-выпуклая, иногда вдавленная с бугорком в центре, у молодых края загнуты вниз, у старых могут быть рваными и загнутыми вверх, темно-розовая или темно-красная, мясистая, слизистая. Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремоватые с красными или темно-розовыми пятнами. Ножка плотная, ровная, розоватая с красными пятнами. Мякоть толстая, белая или слегка розоватая, без особого запаха, на вкус немного горьковатая. Встречается преимущественно в хвойных лесах в августе — сентябре. Съедобный, употребляется свежим.

• **Гигрофор белоснежный**. Небольшой гриб со шляпкой до 3 см в диаметре, сначала шляпка выпуклая или колокольчатая, затем плоская, вдавленная в центре, белоснежная, затем кремовая, в сырую погоду — слизистая. Пластинки нисходящие по ножке, тонкие, редкие, широкие, белые. Ножка примерно в 2 раза длиннее диаметра шляпки, белая, сначала плотная, по мере старения — полая, иногда к основанию сужена. Мякоть тонкая, белая, без особого запаха и вкуса. Растет в лиственных ле-

сах, на лугах, пастбищах с июля по октябрь. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим.

• **Опенок осенний**, или **настоящий** (табл. 10). Шляпка до 12 см в диаметре, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая с небольшим бугорком, бледно-бурая, серо-коричневатая или желто-коричневатая, в центре более темная, с многочисленными бурыми или коричневыми чешуйками. У молодых грибов низ шляпки закрыт перепонкой, которая впоследствии сохраняется на верхней части ножки в виде кольца. Пластинки нисходящие белые или темно-палевые, к старости с ржавыми пятнами. Ножка упругая, плотная, под шляпкой светлая, снизу — коричневатая и утолщенная. Мякоть белая, с приятным запахом и кисловато-вяжущим вкусом. Растет большими группами в разнообразных лесах, садах, парках на живых и мертвых деревьях, пнях. Появляется в сентябре. Обычно его век непродолжителен — всего около двух недель, но нередко, появившись в сентябре, растет до устойчивых заморозков. Опенок осенний — опасный вредитель леса. Поселяясь на живом дереве, он выделяет вещества, губительно действующие на растение. Дерево сопротивляется заражению, выделяя защитные вещества, но обычно это не останавливает губительного действия опенка. Молодое дерево этот гриб губит за 1–3 года, старое — за 10 лет. Он может поражать около 200 пород растений. Его находили даже на садовых пионах. Осенний опенок является хорошим съедобным грибом, но относится к третьей категории. Пригоден для всех видов переработки. Хотя он отнесен к группе съедобных грибов, его рекомендуется предварительно отваривать.

• **Леписта голая**, или **рядовка фиолетовая**. Довольно крупный для этого рода грибов. Шляпка до 15 см, плоско-выпуклая, с тонким загнутым краем, сначала буровато-фиолетовая, затем выцветающая, с бронзовым оттенком, мясистая, влажная. Пластинки почти свобод-

ные, частые, фиолетовые, позднее — светло-фиолетовые. Ножка плотная, снизу немного утолщена, сначала фиолетовая, позднее беловатая, под шляпкой беловатомучнистая. Мякоть светло-фиолетовая, с приятным запахом и вкусом. Растет в лесах разных типов большими группами в сентябре — октябре, иногда образует «ведьмины кольца». Гриб условно съедобный, четвертой категории, используется свежим, маринованным и соленым, но требует предварительного отваривания, в процессе которого разрушается содержащийся в ней в небольшом количестве вредный для человека гемолизин.

• **Леписта грязная**, или **синичка** (табл. 10). Шляпка до 8 см в диаметре, сначала шаровидная, затем распростертая, с буторком и полосатым краем, буровато-лиловая или сиреневая, выцветающая. Пластинки приросшие к ножке, частые, грязно-фиолетовые. Ножка у основания слегка утолщенная, сначала плотная, затем полая, волокнистая, одного цвета со шляпкой. Мякоть тонкая, серовато-фиолетовая, с приятным вкусом и запахом. Растет с июля по сентябрь пучками, срастаясь основаниями ножек. Встречается в лесах, садах, огородах, лугах. Гриб съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Рядовка красно-бурая**. Шляпка до 15 см в диаметре, у молодых грибов округлоконическая, затем распростертая, красно-бурая, в центре более темная. Пластинки свободные или приросшие, частые, узкие, серно-желтые, у старых грибов с бурыми или красноватыми пятнами. Ножка плотная, затем полая, волокнистая, коричневая или красновато-бурая, сверху желтая. Мякоть беловатая или желтоватая, с нежным вкусом и запахом свежей муки. Растет одиночно или большими группами в лиственных, в основном березовых лесах, в августе — сентябре. Образует «ведьмины кольца». Гриб условно съедобный, четвертой категории, используется для засолки.

• **Зеленушка.** Попала она среди рядовок не случайно, так как тоже рядовка, а название получила за свою зеленую окраску, которой остается верна и после варки. Шляпка диаметром до 12 см, сначала выпуклая, позже распростертая, зеленовато-желтоватая или желто-оливковая. Центр шляпки мелкочешуйчатый, растрескавшийся. Пластинки зеленовато-желтые, широкие, частые. Ножка также зеленовато-желтая, с мелкими чешуйками, сплошная, короткая, всего 4–5 см, почти вся скрыта в земле. Местное название — зеленка. Мякоть белая, без вкуса, приятно пахнет мукой. Растет большими группами в сосновых лесах, на сухих песчаных почвах, с конца лета и осенью. Зеленушки съедобны, их используют свежими и маринованными.

• **Рядовка красная** (табл. 10). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, красновато-желтая или желто-оранжевая с сиреневым оттенком. Пластинки приросшие к ножке, золотисто-желтые. Ножка желтоватая, с хлопьевидными чешуйками, часто полая, цилиндрическая или утолщенная в основании. Мякоть желтая, толстая, мягкая, со сладковатым вкусом и кисловатым запахом. Встречается на сосновых пнях и рядом с ними большими колониями с августа по октябрь. Гриб условно съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для засолки вместе с другими грибами.

• **Рядовка тополевая.** Шляпка до 15 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем выпукло-распростертая, а еще позднее — вдавленная, трещиноватая, желтовато-серовато-коричневая, затем темно-коричневая с красным оттенком, край волнистый, волокнисто-чешуйчатый, более светлый, чем вся шляпка. Пластинки свободные или приросшие, частые, широкие, сначала беловатые с розоватым оттенком, затем коричневые, покрытые ржавыми пятнами. Ножка плотная, цилиндрическая, несколько сплюснутая, волокнистая, снизу

утолщенная, желтовато-коричневая, сверху беловатая. Растет в лиственных лесах, в посадках тополя, вдоль дорог, в парках, обычно большими группами в августе — сентябре. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется соленным.

• **Рядовка сизоватая.** Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем полураспростертая с бугорком, шелковистая, волокнистая, белая, иногда с красноватыми или голубоватыми пятнами, с войлочным краем. Пластины сначала белые, затем красновато-коричневые, широкие, с зубчатым краем. Ножка ровная. Иногда книзу слегка сужена, волокнистая, полосатая, белая, в нижней части голубовато-зеленоватая. Мякоть белая или буроватая, с мучнистым запахом и приятным вкусом. Встречается очень редко, одиночно в августе — сентябре в лиственных и смешанных лесах, на пастбищах. Гриб съедобный, употребляется свежим, маринованным, соленным.

• **Рядовка чешуйчатая** (табл. 10). Шляпка до 10 см в диаметре, сухая, сначала округло-колокольчатая с завернутым краем, затем плоскоокруглая, темно-коричневая, иногда с рыжим оттенком, в центре более темная, мелкочешуйчатая. Пластины сначала белые, затем с красновато-коричневыми пятнами. Ножка плотная, иногда полая, сверху белая, внизу коричневая, продольноволокнистая, мучнистая. Мякоть сначала белая, затем буроватая, плотная, с нежным вкусом, без особого запаха. Имеет местное название сластушка. Чаще всего встречается в молодых сосновых посадках, большими группами с конца июля по октябрь. Иногда образует «ведьмины кольца». Съедобный гриб, употребляется в свежем виде, для маринования и соления. Поскольку встречаются формы с горьким вкусом, перед употреблением надо обязательно отварить, а отвар вылить.

• **Рядовка серая** (табл. 10). Шляпка до 12 см в диаметре, ширококолокольчатая, позже распростертая с тупым бугорком, слабосклеивающаяся, грязно- или буро-серая,

в центре темнее, с лучистыми темными полосками, волокнистая. Пластинки редкие, широкие, светло-желтые или голубовато-серые. Ножка сначала белая, затем желтоватая или сероватая, плотная. Мякоть белая, но может быть слегка желтоватая или сероватая, ломкая, с приятным запахом муки, на вкус сладковатая. Широко распространена в сосновых и смешанных лесах с августа до осенних заморозков. Гриб съедобный, четвертой категории, пригоден для всех видов переработки.

• **Рядовка лиловоногая** (табл. 47). Шляпка до 15 см в диаметре, плоско-выпуклая, светло-желтая с фиолетовым оттенком, выцветающая, мясистая. Пластинки частые, почти свободные, у молодых грибов беловатые, затем одного цвета со шляпкой. Ножка плотная, в нижней части немного утолщенная, плотная, лиловая или голубоватая, хлопьевидно-волокнистая. Мякоть серовато-фиолетовая, с приятным запахом муки и вкусом, напоминающим вкус шампиньонов. Растет большими группами в сентябре — октябре в лесах, на лугах, пастбищах. Гриб съедобен, употребляется свежим, его можно сушить.

• **Рядовка серебристая**, или **резная** (табл. 47). Шляпка до 8 см в диаметре, буроватая, серебристая, с концентрическими чешуйками, сначала выпуклая, затем распростертая, со слегка приподнятыми вверх или даже рваными краями, с широким, более темным бугорком. Пластинки белые, частые. Ножка белая с серым оттенком, цилиндрическая, у основания слегка вздутая, шелковистая. Мякоть тонкая, беловатая, с мучнистым запахом и вкусом. Растет с августа по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Гриб условно съедобный, употребляется свежим, пригоден для маринования и соления.

• **Рядовка обособленная** (табл. 47). Шляпка до 10 см в диаметре, бледно-оливковая, выпуклая, с коническим бугорком более темного цвета, с редкими темными чешуйками, во влажную погоду слизистая,

края слегка загнуты вниз, светлее шляпки. Пластинки почти свободные, белые или сероватые, шелковистые, широкие, редкие, разветвленные. Ножка плотная, мелкочешуйчатая, сверху зеленовато-белая, внизу — грязно-серая, в основании утолщена. Мякоть белая, под кожицей шляпки и в ножке желтоватая, с запахом свежей муки, горьковатая на вкус. Встречается во влажных местах лиственных и хвойных лесов в августе — сентябре. Гриб условно съедобный, средних вкусовых качеств, применяется для засолки.

• **Рядовка землисто-серая, или землистая, или земляная** (табл. 47). Шляпка до 7 см в диаметре, сначала ширококолокольчатая, затем — распростертая, с волнисто-извилистым, часто растрескавшимся краем, темно-мышинно-серая, покрыта черноватыми волокнистыми чешуйками. Пластинки приросшие к ножке, частые, широкие, сначала беловатые, затем серые. Ножка полая, белая или сероватая, волокнистая, с мучнистым налетом в верхней части. Мякоть сначала белая, затем сероватая, с приятным запахом, слегка острым вкусом. Встречается довольно часто группами в августе — сентябре в лиственных и хвойных лесах. Съедобный гриб, пригоден для всех видов переработки. Содержит ростовые и антибиотические вещества. Приготовленная из свежей или сухой землисто-серой рядовки вытяжка ускоряет прорастание семян, улучшает окоренение черенков и благоприятно сказывается на развитии ослабленных растений.

• **Рядовка бело-коричневая, или бело-бурая.** Шляпка до 9 см в диаметре, буро-красно-коричневая, сначала полушаровидная, затем распростертая, с более темным бугорком и опущенным краем. Пластинки частые, приросшие к ножке, сначала белые, затем бело-рыжеватые, с бурыми пятнами. Ножка коричнево-бурая, плотная, цилиндрическая. Мякоть белая, под кожицей слабо-красновато-коричневая, с мучнистым запахом

и сладковатым вкусом. Растет с июля по сентябрь в хвойных, преимущественно в сосновых лесах. Условно съедобный гриб, употребляется свежим после предварительного отваривания.

• **Рядовка перевязанная.** Шляпка до 12 см в диаметре, рыжевато-бурая, сначала выпуклая, затем распростертая, радиально-волокнистая, растрескивающаяся. Пластинки частично приросшие к ножке, белые или слегка желтоватые, частые. Ножка сначала плотная, затем полая, цилиндрическая, к основанию сужена, веретеновидная, с кольцом, над кольцом белая, под кольцом — одного цвета со шляпкой. Мякоть толстая, белая. Под кожицей чуть красноватая, горьковатая, с запахом свежей муки. Растет с августа по сентябрь на песчаных почвах преимущественно в сосновых лесах. Условно съедобный гриб, употребляется свежим и маринованным.

• **Колибия широкопластинчатая** (табл. 47). Шляпка до 20 см в диаметре, черная, впоследствии выпцветающая, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугорком, радиально растрескивающаяся. Пластинки белые, сначала приросшие к ножке, затем свободные, очень широкие, редкие, ломкие. Ножка плотная, цилиндрическая, беловатая, ровная, продольно волокнистая. Мякоть белая, без особого запаха и вкуса. Растет с июля по октябрь одиночно у основания старых березовых пней. Условно съедобный гриб, используется для засолки.

• **Колибия веретеноногая** (табл. 11). Шляпка до 10 см в диаметре, красновато- или рыжевато-коричневая, со временем бледнеющая, плоско-выпуклая, с бугорком, голая, сухая, часто растрескивается в радиальном направлении. Пластинки частые, приросшие к ножке или свободные, беловатые, иногда с розовыми пятнами. Ножка плотная, одного цвета со шляпкой, веретеновидная, одного цвета со шляпкой, хрящеватая, перевитая или перекрученная. Мякоть тонкая, плотная, желтоватая, бледнеющая до беловатой, без особого запаха и вкуса.

Растет с июня по октябрь около корней и пней или на пнях лиственных деревьев. Гриб съедобен, четвертой категории. В пищу употребляются только шляпки в свежем или маринованном виде.

• **Колибия скученная** (табл. 11). Шляпка до 8 см в диаметре, желтовато-красноватая, при высыхании выцветающая, выпуклая, затем распростертая, с извилистым краем. Пластинки сначала приросшие к ножке, затем свободные, частые, узкие, желтовато-беловатые. Ножка плотная, цилиндрическая, слегка сужена к основанию, красно-бурая, у основания беловатая от мицелия. Мякоть тонкая, водянистая, палевая, без особого запаха и вкуса. Растет часто сросшимися группами с июня по октябрь в хвойных и смешанных лесах на древесине или погруженной в почву. Гриб съедобен, четвертой категории, употребляется свежим.

• **Колибия каштановая** (табл. 11). Шляпка до 8 см в диаметре, каштановая или коричневая, в центре более темная, выцветающая, сначала выпуклая, затем распростертая, с ребристым краем. Пластинки сначала приросшие к ножке, затем свободные, тонкие, белые или желтоватые с зубчатым краем. Ножка к основанию утолщена, плотная, твердая, одного цвета со шляпкой. Мякоть мягкая, бледно-бурая с красноватым оттенком, без особого вкуса и запаха. Растет часто большими группами в июле — сентябре в хвойных и лиственных лесах. Гриб съедобный, вкусовые качества средние, используется в пищу свежим, маринованным и соленым.

• **Колибия обычная**, или **дуболюбивая**, или **лесолюбивая**. За свое внешнее сходство с опенком имеет и еще одно название — **опенок весенний**. Шляпка до 6 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем распростертая, с небольшой вмятиной в центре, гладкая, желтоватая, рыжеватая или цвета бледной охры, постепенно выцветающая. Пластинки сначала приросшие к ножке, затем свободные, узкие, частые, белые или желтоватые.

Ножка тонкая, жесткая, полая, одного цвета со шляпкой. Встречается большими группами в хвойных и лиственных лесах с мая по октябрь. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Зимний гриб**, или **опенок зимний** (табл. 11). Шляпка диаметром до 10 см, плоско-выпуклая, у зрелого почти плоская, желтоватая, в центре несколько более темная, слизистая, гладкая. Иногда встречаются особи с охристо-коричневой и даже ярко-оранжевой шляпкой. Пластинки сначала желтоватые или белые, к старости темнеющие, широкие, слегка приросшие к ножке. Ножка тонкая, цилиндрическая, сверху нередко уплотненная, плотная, в верхней части желтоватая, книзу до густо-коричневой и даже черной, бархатистая. Мякоть водянистая, белая или желтоватая, с приятным вкусом и запахом. Растет большими группами на пнях, валежнике и даже на живых деревьях, чаще всего на вязе, осине, иве, приводя их к гибели. Появляется при температуре от +3 до +10 °С. Встречается ранней весной и осенью. Продолжает расти под снегом, во время оттепели. Гриб съедобный, очень вкусный, пригоден для всех видов переработки.

• **Лиофиллум скученный** (табл. 12). «Двоюродный» родственник рядовок, а потому имеет с ними сходство и имеет другое название — **рядовка скученная**. Шляпка до 10 см, сначала горбовидная, затем распростертая с волокнисто-лопастным краем, ломкая, грязно-белая, серая или буровато-серая, в центре более темная. Пластинки широкие, грязно-белые, частые, узкие, частично приросшие к ножке. Ножка плотная, ровная, сверху белая, книзу серовато-бурая, иногда у основания утолщена. Мякоть белая, приятного вкуса и запаха. Встречается в сентябре — октябре, редко, но большими группами, иногда срастаясь основаниями ножек. Растет в лесах и разнообразных культурных посадках. Гриб съедобный, употребляется свежим, соленым, маринованным.

• **Лиофиллум сросшийся**, или **рядовка сросшаяся**. Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, в центре слабовдавленная, сначала белая, затем желтовато-буроватая. Пластинки частично приросшие к ножке, частые, узкие, белые или кремовые. Ножка белая, иногда снизу утолщенная, сначала плотная, затем полая, под шляпкой белая, у основания буроватая. Мякоть плотная, жесткая, желтоватая, приятного вкуса и запаха. Растет в сентябре — октябре в лесах, садах, парках большими группами, срастаясь основаниями. Гриб съедобный, употребляется свежим, соленным, маринованным.

• **Лиофиллум ильмовый**, или **вешенка ильмовая** (табл. 12). Шляпка до 18 см в диаметре, беловато-желтоватая, бледно-буроватая, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугорком. Пластинки частые, белые или светло-охряные, приросшие к ножке, толстые. Ножка изогнутая, плотная, беловатая, продольно-волокнистая. Мякоть желтоватая, плотная, приятного вкуса и запаха. Растет в лесах и парках на живых деревьях, гнилой древесине и пнях ильма и вяза сентябре — октябре. Гриб съедобный, пригоден для всех видов переработки.

• **Лиофиллум грязный** (табл. 12). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоско-распростертая, серо-коричневая, растрескивающаяся. Пластинки приросшие к ножке, беловатые, затем серо-коричневые, от прикосновения темнеют. Ножка плотная, немного светлее шляпки, волокнистая, в основании слегка утолщена. Мякоть тонкая, светлая, на разрезе темнеет, с мучнистым запахом. Растет чаще всего группами в хвойных и смешанных лесах в августе — сентябре. Гриб съедобный, употребляется свежим, соленным, маринованным.

• **Денежка корневая** (табл. 13). Шляпка до 10 см в диаметре, серовато-желтовато-коричневая, иногда с оливковым оттенком, сначала колокольчатая, по мере

старения распростертая, с бугорком. Пластинки редкие, белые, иногда по краю более темные, частично приросшие или свободные, легко отделяются от шляпки. Ножка плотная, веретеновидная, в нижней части утолщена, перекрученная, в верхней части белая, ниже — коричневая. Мякоть белая или сероватая, тонкая, со слабым фруктовым запахом, с нежным вкусом. Растет в июле — сентябре у основания стволов и пней деревьев в лиственных лесах, но иногда встречается и в хвойных. Гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим.

• **Подвишенник**, или **вишень** (табл. 13). Шляпка до 10 см в диаметре, белая или желтоватая, затем сереющая, сначала выпуклая, затем воронковидно-вдавленная, иногда с бугорком в центре. Пластинки нисходящие по ножке, сначала белые, затем желтовато-розовые. Ножка белая, плотная, сужена книзу, гладкая или мучнистая. Мякоть белая, с запахом муки. Встречается редко с июля по октябрь в светлых лиственных лесах, на полянах, опушках, но его можно найти в садах под вишнями, а иногда и в огородах, и на лугах. Гриб съедобен, четвертой категории, употребляется свежим. Содержит полезные для человека фосфорные соединения. «Двойником» подвишенника является смертельно ядовитая **говорушка восковатая**. Шляпка подвишенника без водянистых концентрических колец, что свойственно для говорушки восковатой. Пластинки у того и другого гриба сначала белые, затем у подвишенника розовеют, а у говорушки — сереют.

• **Лаковица розовая**, или **лаковая** (табл. 13). Шляпка до 5 см в диаметре, желто-рыжевато-розово-буроватая, сначала выпуклая, затем распростертая, в центре со впадиной, с неровным волнистым краем, тонкая, мелкочешуйчатая или шероховатая. Пластинки приросшие к ножке, розовые, редкие, толстые, восковидные. Ножка тонкая, ровная, одноцветная со шляпкой, полая, снизу иногда белая, войлочная. Мякоть водянистая,

одного цвета со шляпкой, с грибным запахом и сладковатым вкусом. Растет почти повсюду: в лесах, на лугах, болотах, среди кустарников, просто на почве с июля по октябрь часто, но не обильно. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим.

• **Лаковица аметистовая**, или **лиловая** (табл. 13). Иногда этот вид считают разновидностью лаковицы розовой. Шляпка до 5 см в диаметре, лиловая (аметистовая) или выцветающая, сначала плоско-выпуклая, затем расплосктертая. Пластинки лиловые, толстые, редкие, сросшиеся с ножкой. Ножка одного цвета со шляпкой, продольно-полосатая, полая, жесткая. Мякоть светло-фиолетовая, водянистая, с грибным запахом и сладковатым вкусом. Растет группами в лиственных, но иногда и в хвойных лесах с июля по октябрь. Гриб съедобен, четвертой категории. Используются только шляпки в свежем виде.

• **Лаковица стройная**, или **большая** (табл. 14). Шляпка до 12 см в диаметре, оранжево-коричневая или красновато-охристая, конусовидная, с тупым бугорком. Пластинки приросшие к ножке, редкие, бледно-розовые, к старости светлеющие. Ножка хрящеватая, полая, одного цвета со шляпкой. Мякоть красноватая, в шляпке водянистая, без особого вкуса и запаха. Встречается в сыроватых мшистых местах в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь. Съедобный гриб, четвертой категории. Используются только шляпки в свежем виде.

• **Панус грубый** (табл. 14). Шляпка до 7 см в диаметре, эксцентрическая, желтовато-рыжеватая или светло-коричневая, воронковидная или чашевидная, волосистая. Пластинки нисходящие по ножке, сначала бледно-розовые, затем желтоватые, редкие. Ножка плотная, одного цвета со шляпкой, опушенная торчащими густыми волосками. Мякоть белая без особого вкуса и запаха. Растет на пнях с июня по август. Съедобный, в пищу употребляются молодые грибы в свежем виде. Может быть использован как заменитель пепсина в сыроварении.

• **Панус уховидный** (табл. 14). Шляпка до 10 см в диаметре, эксцентрическая, сначала коричневатая, затем палевая, ухо- или раковинovidная. Пластинки нисходящие по ножке, беловато-розовые, затем желтеющие, частые. Ножка практически отсутствует, гриб сидячий. Мякоть белая, с приятным вкусом и запахом. Встречается с июля по октябрь на пнях и валежнике лиственных деревьев, особенно берез и осин. Съедобный, используется в свежем виде и для маринования, а также в сыроварении.

• **Говорушка благоухающая** (табл. 14). Шляпка до 6 см в диаметре, желтовато-сероватая, палевая или светло-охристая, воронковидная. Пластинки слегка нисходящие по ножке, беловатые или светло-сероватые. Ножка одного цвета со шляпкой, слегка изогнута, плотная, сверху мучнистая, внизу волосисто-опушенная. Мякоть тонкая, белая, ломкая, в шляпке водянистая вкус и запах приятные. Растет большими группами в сентябре — октябре в хвойных и лиственных лесах и кустарниках. Гриб съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Говорушка серая, или дымчатая** (табл. 15). Шляпка до 15 см в диаметре, мясистая, серая с буроватым оттенком, по краям более светлая, часто с белым налетом, плоско-выпуклая, гладкая, сухая. Пластинки частые, сначала белые, затем несколько желтеют, слабо нисходящие по ножке. Ножка в основании утолщенная, плотная, с мучнистым налетом, светлее шляпки. Мякоть белая, приятного вкуса, с запахом свежей муки. Растет в разнообразных лесах, иногда в садах с августа по ноябрь, иногда образует «ведьмины кольца». Гриб съедобен, четвертой категории. Пригоден для всех видов переработки.

• **Говорушка гигантская, а точнее, свинуха гигантская**. Принадлежит не к роду говорушек, а к роду свинух (не свинушек). Однако оба рода из одного семейства. Шляпка до 15 см в диаметре, но иногда достига-

ет 30, сначала выпукло-распростертая, в центре вдавленная, позднее воронковидная, с завернутым вниз тонким краем, белоснежная, кремовая или слегка желтоватая, иногда цвета «кофе с молоком», гладкая, шелковистая или чешуйчатая. Пластинки нисходящие по ножке, одного цвета со шляпкой. Ножка довольно толстая, до 4 см толщиной, плотная, белая. Мякоть белая, толстая, с мучнистым запахом, без особого вкуса. Встречается в лесах разных типов, на опушках, полянах, пастбищах с августа до октября. Иногда образует «ведьмины кольца». Условно съедобный гриб четвертой категории. Молодые грибы употребляются свежими, пригодны для засолки, старые можно сушить.

• **Говорушка ворончатая** (табл. 15). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала распростертая с выступающим горбиком, затем глубоко воронковидная, с тонким извилистым краем, буровато-палевая, красноватая или желтоватая. Пластинки беловатые, глубоко нисходящие по ножке, узкие, частые. Ножка плотная, одного цвета со шляпкой, войлочная, в основании слегка утолщенная. Мякоть тонкая, белая, мягкая, с приятным запахом и вкусом. Этот вид — самый распространенный среди говорушек. Растет с июля по октябрь, в лиственных и смешанных лесах, в кустарниках, на лесной подстилке, встречается на пастбищах. Условно съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляются только шляпки свежими и солеными, пригодны для сушки.

• **Говорушка бокаловидная** (табл. 16). Шляпка до 8 см в диаметре, бокаловидная, серовато-коричневатая, шелковистая, с волнистым завернутым краем. Пластинки редкие, светло-бурые или светло-серовато-коричневые, нисходящие по ножке. Ножка одного цвета со шляпкой, полая, у основания утолщенная, пушистая. Мякоть одного цвета со шляпкой, приятного вкуса и запаха. Гриб широко распространен в лесах разных типов, на лесной подстилке и гнилой древесине. Растет с августа

та по октябрь. Гриб съедобный, употребляется свежим, соленым и маринованным.

• **Говорушка оранжевая** (табл. 16). Шляпка до 6 см в диаметре, сначала плоско-выпуклая, затем воронковидная с завернутым краем, оранжевая или охристая, выцветающая до беловато-рыжеватой. Пластинки частые, вильчато-разветвленные, сильно нисходящие по ножке, одного цвета со шляпкой. Ножка одного цвета со шляпкой, в основании клубневидно-вздутая. Мякоть толстая, плотная, желтоватая или оранжевая, неприятного вкуса. Растет на почве в хвойных, преимущественно сосновых, реже в смешанных лесах с июля по октябрь. Условно съедобный гриб, употребляется свежим, пригоден для маринования и засолки.

• **Говорушка подогнутая**, или **рыжая** (табл. 16). Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, слегка вдавленная в центре, с бугорком, рыжеватая или цвета топленого молока, с завернутым пушистым краем. Пластинки нисходящие по ножке, белые или кремоватые, частые. Ножка светло-желтая, плотная, к основанию слегка утолщенная. Мякоть толстая, плотная, белая, затем палевая, имеет приятный вкус и запах. Встречается группами, иногда большими, с августа по октябрь в широколиственных и хвойных лесах. Гриб съедобный. В пищу употребляются шляпки молодых грибов в свежем виде.

• **Говорушка пахучая**, или **анисовая** (табл. 16). Шляпка до 9 см в диаметре, серовато-зеленая, сначала выпуклая с завернутым краем, затем распростертая, в центре вдавленная, иногда с бугорком. Пластинки нисходящие по ножке, частые, бледно-желтовато-зеленоватые. Ножка одного цвета со шляпкой, плотная, хлопьевидно-волокнистая, у основания слегка утолщена. Мякоть грязно-белая или бледно-зеленая, водянистая, с запахом укропа или аниса. Встречается редко, одиночно и небольшими группами в лиственных и хвойных ле-

сах с августа по октябрь. Съедобный гриб четвертой категории. Используется в пищу свежим, пригоден для засолки и маринования в смеси с другими грибами.

• **Майский гриб**, или **говорушка майская** (табл. 16). Шляпка до 12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, плоская или с бугорком, с волнистым, часто растрескивающимся краем, грязно-белая, кремовая, желтоватая, сухая. Пластинки приросшие зубцом к ножке или выемчатые, частые, беловатые с кремовым оттенком. Ножка плотная, волокнистая, беловатая, буровато-кремовая или желтоватая. Мякоть толстая, плотная, белая, мягкая, вкус и запах мучнистые. Имеет народные названия майка, георгиев гриб. Растет большими группами в изреженных лиственных лесах среди травы, на пастбищах в мае — июне. Съедобный, четвертой категории, употребляется свежим. «Двойником» является энтолома ядовитая. Шляпка майского гриба значительно светлее: кремовая, грязно-белая или желтоватая, с небольшим бугорком или без него. Шляпка энтоломы буровато-серая или серо-коричневая с толстым бугорком. Пластинки майского гриба частые, с кремовым оттенком, у энтоломы — редкие, широкие — с розовым оттенком. Ножка майского гриба плотная, буроватая, булавовидная, у энтоломы — полая, белая.

• **Негниючник луговой**, или **марасмус луговой**, или **опенок луговой** (табл. 36). Иногда называют просто луговик. Шляпка до 7 см в диаметре, но обычно 3—4 см, кожано-желтая, сначала растет тупым конусом, затем расправляется в зонтик с широким бугорком в середине, край складчато-полосатый. Пластинки редкие, свободные, широкие, светло-палевые или кремово-беловатые. Ножка длинная, тонкая, жесткая, плотная, с белым мучнистым налетом. Мякоть бледно-желтая, с приятным вкусом и запахом, напоминающим запах гвоздики. Поэтому его называют **гвоздичный гриб**. Грибы мелкие, каждый гриб весит около 1 грамма. Интересно, что, вы-

сохнув в жаркую погоду, он вновь оживает после дождя. Растет в мае на дерновой почве, на лугах, выгонах, на лесных опушках и полянах, вдоль дорог, даже на деревенских улицах, но всегда среди травы, образует «ведьмины кольца». Гриб съедобный, с высокими вкусовыми качествами, но четвертой категории. Используются только шляпки для всех видов переработки.

• **Марасмиус чесночный**, или **чесночник обыкновенный** (табл. 36), или **чесночник мелкий**, или просто **чесночник**. Шляпка до 3 см в диаметре, рыжевато-бурая или охристая, позже — палевая, сначала выпуклая, позже распростертая, иногда с бугорком, суховатая, по краю морщинистая. Пластинки белые или кремовые, приросшие к ножке, но иногда свободные, частые, узкие. Ножка красно-бурая, хрящеватая, тонкая, полая, снизу пушистая. Мякоть беловатая, с грибным вкусом, с запахом чеснока, который ощущается даже в лесу, особенно перед дождем. Растет с июля по октябрь на сравнительно сухих местах в хвойных и лиственных лесах на лесной подстилке, у основания стволов, на пнях, живя в основном за счет мертвых частей растений. Съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки. Свежие и сухие грибы используют для приготовления приправы, в которую чеснок добавлять не нужно.

• **Марасмиус дубовый**, или **чесночник дубовый** (табл. 36). Шляпка до 3 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем плоская, беловатая или грязно-палевая, морщинистая, по краю полосатая. Пластинки слабо приросшие к ножке, сначала белые, затем — палевые. Ножка длинная, тонкая, жесткая, плотная, палево-желтая, снизу красноватая и слегка утолщена, немного изогнута, опушенная. Мякоть тонкая, белая, с сильным запахом чеснока, с грибным вкусом. Растет с августа по октябрь на дубовых листьях, в дубравах и смешанных с дубом лесах. Съедобный, используется в свежем виде и для маринования.

• **Марасмиус большой**, или **чесночник большой** (табл. 36). Шляпка до 5 см в диаметре, сначала белая, затем беловато-буроватая, колокольчатая или полураспростертая, по краям полосатая. Пластинки редкие, беловатые, сначала приросшие к ножке, затем свободные. Ножка длинная, тонкая, жесткая, плотная, коричнево-бурая, иногда к основанию утолщенная. Мякоть в шляпке белая, в ножке темная, с сильным чесночно-луковым запахом и грибным вкусом. Встречается часто, большими группами со второй декады июня до октября, в лиственных, особенно буковых лесах, реже в хвойных, на лесной подстилке и около пней. Съедобный, употребляется свежим и сушеным, в приправах вместо лука и чеснока.

• **Меланолеука черно-белая** (табл. 34). Шляпка до 10 см в диаметре, темно-серая, иногда почти черная, коричнево-серая или оливково-бурая, выцветающая, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугорком, влажная, гладкая. Пластинки белые или кремовые, приросшие к ножке, в середине расширяющиеся, частые. Ножка плотная, снизу утолщенная, грязно-белая, с продольно расположенными более темными волосками. Мякоть белая, затем темнеющая, рыхлая, сладковатая, без особого запаха. Растет в лесах, садах, на лугах среди травы. Встречается часто, одиночно и небольшими группами с конца июля до начала сентября. Гриб съедобный, употребляется свежим и соленым.

• **Меланолеука полосатоножковая** (табл. 34). Шляпка до 15 см в диаметре, серовато-бурая, серовато-коричневая или рыжая, выцветающая, распростертая, с бугорком, гладкая. Пластинки белые или кремовые, широкие, приросшие к ножке. Ножка беловатая с темными продольными полосками, плотная, эластичная, у основания клубневидно утолщена. Мякоть белая или серовато-беловатая, запах сильный, мучнистый. Растет небольшими группами или одиночно в августе — сентябре

в лиственных лесах, в кустарниках на опушках, у дорог, среди травы. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Меланолеука коротконожковая** (табл. 34). Шляпка до 12 см в диаметре, грязно-желтая или ореховая, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугорком, иногда в центре бывает вдавленная. Пластинки частые, песочного или грязно-песочного цвета, частично приросшие к ножке или свободные. Ножка короткая, плотная, серая, буроватая или коричневая, у основания клубневидно утолщена. Мякоть буроватая, мягкая, имеет приятный вкус и запах свежей муки. Растет с июля по октябрь в садах, лесах, на пастбищах. Гриб съедобный, употребляется свежим и соленым.

• **Вешенка обыкновенная** (табл. 17). Шляпка диаметром до 20 см, серовато-желтая или буроватая, цветущая до белой, полукруглая, уховидная, раковинобразная или языковидная, у молодых грибов с загнутым вниз краем, гладкая. Пластинки нисходящие по ножке, редкие, тонкие, сначала белые, затем желтеющие. Ножка короткая, плотная, белая, эксцентрическая, к основанию сужена. Мякоть белая, мягкая, с приятным мучным запахом, без особого вкуса. Имеет другое название — **устричный гриб**. Растет с июня до осенних заморозков, часто большими группами, срастаясь ножками, на пнях, валежнике, на сухостойных лиственных деревьях, иногда на живых, но ослабленных. Гриб съедобный, четвертой категории. Используются молодые грибы для всех видов переработки.

• **Вешенка осенняя** (табл. 17). Шляпка серая, серобурая, позднее грязно-охристая с фиолетовым оттенком, уховидная или языковидная, часто вытянутая, эксцентричная. Пластинки нисходящие по ножке, разветвленные, сначала белые, затем грязно-серовато-бурые. Ножка короткая, плотная, опушенная, иногда отсутствует. Мякоть белая, рыхлая, без особого вкуса и запаха. Растет на пнях и стволах вяза, клена, осины, то-

поля, липы в сентябре — октябре группами, часто сростается ножками. Съедобна. Используется как и вешенка обыкновенная. Сухая вешенка осенняя содержит до 14% белка.

• **Вешенка дубовая.** Шляпка до 10 см в диаметре, беловатая, с темными волокнистыми чешуйками, неправильно-округлая с завернутым краем, плотная, мясистая. Пластинки нисходящие по ножке, белые, затем желтеющие. Ножка короткая, толстая, белая, плотная, чешуйчатая. Мякоть белая, плотная, приятного вкуса и запаха. Растет на дубовых и ильмовых пнях, валежнике в июле — августе. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Вешенка рожковидная.** Шляпка до 12 см в диаметре, белая или желтоватая, затем темнеет до светлорусиной, у молодых грибов выпуклая, затем воронковидная или рожковидная. Пластинки далеко нисходящие по ножке, белые или слегка желтоватые, редкие. Ножка короткая, белая или палева, центральная или эксцентрическая, плотная, иногда отсутствует. Мякоть белая, плотная, вкус и запах приятные. Растет большими группами на валежнике и пнях вяза и клена с конца мая до середины августа. Гриб съедобный, четвертой категории, обладает высокими вкусовыми качествами, употребляется свежим, молодые грибы можно мариновать и солить. Есть опыт по их выращиванию.

• **Мухомор серо-розовый, или розовый, или краснеющий** (табл. 17). Шляпка до 10 см в диаметре, серо-розовая или грязновато-красноватая, с хлопьевидными остатками покрывала в виде неровных пятен грязно-серого цвета. Пластинки свободные, белые, к зрелости слегка краснеющие. Ножка полая, сначала белая, затем красноватая, со свисающим белым широким пленочным сверху полосатым кольцом, которое позднее краснеет, в основании расширена в виде клубня. Мякоть белая, без особого запаха и вкуса, на изломе краснеет. Встречается нередко довольно обильно во всех типах лесов, в пар-

ках, на гумусовых почвах с июня до октября, одиночно и группами. Съедобный, относится к четвертой категории. Содержит полезные для человека фосфорные соединения, бетаин, имеющий большое значение в обмене веществ. Именно это вещество содержится в корнеплодах свеклы и делает ее ценнейшим продуктом питания. В 1 кг сухого розового мухомора содержится 12,8 мг витамина В₁ и 12 мг витамина В₂, что превышает их содержание в зерновых культурах. Мухомор серо-розовый можно спутать с очень ядовитым мухомором пантерным. Отличия заключаются в том, что мякоть мухомора пантерного никогда не краснеет, а кольцо не бывает полосатым.

• **Поплавок серый**, или **толкачик серый** (табл. 17). Шляпка до 10 см в диаметре, серая или серовато-буроватая, у молодых грибов колокольчатая, закрытая общим с ножкой покрывалом, быстро исчезающим, у зрелых почти плоская, с бугорком в центре, с ребристым краем, сухая, с белыми, быстро исчезающими хлопьями. Пластинки белые, свободные, широкие. Ножка длинная, полая, белая, часто покрыта белыми или окрашенными хлопьевидными чешуйками, кольца нет, основание расширено и находится в мешковидной пленке — вольве. Мякоть тонкая, белая, сладковатая, без запаха. Встречается с июля до конца августа в лесах разных типов, в кустарниках. Съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, маринованным и соленым. В этом и других поплавках содержится бетаин. Его в них не меньше, чем в белых грибах.

• **Поплавок белый**, или **толкачик белый** (табл. 17). Шляпка до 10 см в диаметре, белая, слегка охряная, с белыми хлопьями, по краю радиально-полосатая. Пластинки свободные, белые. Ножка белая, в основании — клубневидная и окружена мешковидной белой вольвой. Мякоть тонкая, белая, без особого запаха с приятным вкусом. Встречается редко, в березовых и смешанных с березой лесах в августе — сентябре. Съедобный, употребляет-

ся свежим, пригоден для сушки. «Двойником» является ядовитый мухомор вонючий. Основное отличие в том, что у этого и других поплавок нет кольца на ножке. У мухомора такое кольцо хорошо заметно.

• **Поплавок желто-коричневый** (табл. 39). Шляпка до 7 см в диаметре, желто-коричневая, сначала яйцевидно-колокольчатая, затем плоская. Пластинки свободные, белые. Ножка полая, булавовидная, у основания клубневидная, с мешковидной белой вольвой. Мякоть тонкая, белая, приятного вкуса. Растет одиночно и небольшими группами в июне — августе в березняках и смешанных с березой лесах, по окраинам болот. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Поплавок шафранный**. Шляпка до 7 см в диаметре, оранжево-охристая, с ребристо-полосатым краем, сначала колокольчатая, затем плоская, с бугорком. Пластинки свободные, белые. Ножка полая, белая, волокнисто-чешуйчатая, с охристо-извилистыми поясками, с клубневидным утолщением, вольва белая, свободная. Мякоть тонкая, белая, без особого запаха и вкуса. Встречается в лиственных и смешанных лесах с июля по октябрь. Съедобный, употребляется свежим.

• **Вольвариелла шелковистая** (табл. 39). Молодой гриб заключен в общую оболочку — вольву, что и определило родовое название гриба. По мере роста гриба вольва разрывается и образует у основания ножки мешковидное образование. Шляпка до 20 см в диаметре, белая, сначала колокольчатая, затем распростертая, шелковистая. Пластинки свободные, сначала белые, затем розоватые. Ножка белая, плотная, у основания вздутая, иногда изогнутая. Мякоть белая, затем желтеющая, толстая, вкус и запах приятные. Растет в конце июля и августе, иногда позднее, на мертвых стволах кленов, вязов, тополей, могут расти в открытых дуплах. Съедобный, употребляется свежим.

• **Вольвариелла красивая** (табл. 39). Шляпка до 12 см в диаметре, беловатая или серовато-беловатая, в центре темно-серая, слизистая, сначала полушаровидная, затем слегка распростертая. Пластинки свободные, сначала белые, затем розовые. Ножка белая, длинная, плотная, у основания вздутая, вольва белая, широкая, перепончатая. Мякоть белая, рыхлая, без особого запаха и вкуса. Растет на мусорных кучах, на перегнойных почвах в садах, огородах, можно найти в лесах с июля по сентябрь. Гриб съедобный, употребляется свежим. Есть опыт выращивания разных видов волвариеллы на искусственном субстрате с высоким плодородием.

• **Плутей олений**. Свое название получил за то, что его охотно поедают олени. Не случайно у него есть и еще одно название — олений гриб. Шляпка до 10 см в диаметре, но отдельные экземпляры достигают до 24 см, серо-коричневая или серо-бурая, сначала колокольчатая, позднее плоско-выпуклая, продольно-волокнистая, шелковистая. Пластинки свободные, частые, широкие, сначала белые, затем розовеющие, становясь постепенно красновато-мясного цвета. Ножка цилиндрическая, белая, к основанию с темными волокнистыми полосками и слабо вздутая, плотная. Мякоть белая, мягкая, с приятным вкусом и запахом. Растет в июне — сентябре одиночно или группами на пнях, гниющей древесине лиственных деревьев и даже на опилках. Съедобный, четвертой категории. Пригоден для всех видов переработки.

• **Плутей умбровый**. Шляпка до 10 см в диаметре, темно-бурая или коричневая (умбровая), сначала выпуклая, затем распростертая, с более темным бугорком в центре, продольно-полосатая, с волнистыми хлопьями на поверхности. Пластинки свободные, частые, широкие, сначала беловатые, затем розовые. Ножка плотная, ровная, грязновато-белая или соломенно-желтая, с бурыми волокнистыми хлопьями. Растет с июля по сен-

тябрь на пнях и около них, на гниющих ветках и стволах деревьев, просто на лесном перегное. Гриб съедобный, употребляется свежим.

- **Плутей чернокрайний.** Шляпка до 7 см в диаметре, серовато-коричневая, с продольными волокнистыми полосками, распростертая, шелковистая. Пластинки свободные, сначала белые, затем розовые, с темно-бурым, почти черным краем. Ножка серая с продольными волокнистыми полосами, плотная. Мякоть мягкая, вкус и запах приятные. Встречается редко в июле — августе на пнях и гниющей древесине. Съедобный, употребляется свежим, соленым, маринованным.

- **Плутей белый.** Шляпка до 6 см в диаметре, распростертая, белая, с темным бугорком в центре. Пластинки широкие, частые, свободные, сначала белые, затем розовые. Ножка плотная, иногда полая, белая с сероватыми продольными полосками, у основания утолщена. Мякоть белая, тонкая, плотная, без особого вкуса и запаха. Растет с мая по сентябрь на гниющих древесине и опилках. Съедобный, употребляется свежим, соленым, маринованным.

- **Плутей львино-желтый.** Шляпка до 12 см в диаметре, янтарно-желтая или буровато-желтая, с бугорком в середине, колокольчатая, затем распростертая. Пластинки широкие, свободные, частые, сначала бледно-желтые, затем розовые. Ножка плотная, ровная, бледно-желтая, продольно-полосатая, волокнистая. Растет с июля по октябрь на древесине различных пород деревьев. Съедобный, пригоден для всех видов переработки.

- **Гриб-зонтик сосцевидный.** Шляпка до 12 см в диаметре, тонкая, сначала колокольчатая, затем полураспростертая, с выступающим бугорком, белая с розовато-лиловым оттенком, в центре с прижатыми коричневыми сосцевидными чешуйками. Пластинки частые, сначала белые, затем слегка желтоватые. Ножка полая, покрыта светлыми или коричневыми, иногда лиловаты-

ми чешуйками, основание расширено в небольшой клубень. Кольцо на ножке белое, подвижное. Мякоть белая, с приятным запахом и вкусом лесного ореха. Растет с августа по октябрь на полянах, опушках, вырубках лиственных и хвойных лесов, может встретиться в парках. Гриб съедобный, четвертой категории.

• **Гриб-зонтик пестрый** (табл. 20). Очень крупный гриб. Шляпка диаметром до 26 см, у молодых грибов яйцевидная, затем колокольчатая, серовато-буроватая или серовато-красноватая, с более темным центром, с угловатыми коричнево-бурыми чешуйками. Край шляпки хлопьевидно-волокнистый. У зрелых грибов шляпка распростертая, с выступающим на верхушке бугорком. В таком виде она похожа на зонтик, что и определило название гриба. Пластинки свободные, белые, но по мере старения гриба на них образуются красноватые прожилки. Ножка длинная, до 35 см, светло-бурая, полая, цилиндрическая, покрыта волокнистыми чешуйками. Основание ножки несколько вздуто, на ней имеется подвижное кольцо. Мякоть белая, сначала рыхлая, затем более плотная и очень нежная. Молодой гриб имеет приятный ореховый вкус. Поэтому его иногда едят даже сырым, нарезаая его и используя на бутерброды. Нередко растет группами, с августа по сентябрь, образует «ведьмины кольца». Возраст некоторых колец до 100 лет, а размеры их могут достигать нескольких десятков метров. Найти этот гриб можно на лугах, полях, в изреженных лесах, вырубках, вдоль дорог и даже в садах и огородах. Нередко он поселяется в шампиньонницах. Зонтик пестрый.

Высоко ценится грибниками Центральной и Западной Европы. Съедобный, относится только к четвертой категории.

• **Гриб-зонтик краснеющий**, или **лохматый** (табл. 18). Размерами несколько меньше пестрого. Его шляпка диаметром до 18 см, сначала шаровидная, потом

распростертая, похожа на зонтик. Окраска ее серовато-буроватая или серовато-желто-охряная, в центре более темная. Поверхность шляпки в трещинах, покрыта крупными коричневыми чешуйками. Пластинки частые, сначала белые, с возрастом слегка красноватые. Ножка беловатая или светло-коричневая, вверху сужена, внизу клубневидно вздутая, с буроватым подвижным кольцом. Мякоть толстая, рыхлая, позднее плотная, белая, на изломе краснеющая. Растет в лесах на перегное от лесной подстилки с июля по октябрь. Гриб съедобный, с приятным вкусом и запахом.

• **Гриб-зонтик белый** (табл. 18). Шляпка до 10 см в диаметре, у молодых полушаровидная, у зрелых — зонтиковидная, белая, в центре бурая, с растрескивающейся кожицей, покрыта мелкими тонкими чешуйками. Пластинки белые. Ножка полая, белая, при основании утолщенная, с подвижным белым перепончатым кольцом. Мякоть белая, рыхлая. Вкус и запах гриба приятные. Растет с июля по сентябрь небольшими группами на лесных полянах, в старых парках, на лугах, пастбищах, вдоль дорог. Съедобный, четвертой категории.

Грибы-зонтики рекомендуется использовать в молодом возрасте, они пригодны для сушки, их жарят без предварительного отваривания.

Грибы-зонтики иногда путают с мухоморами, поганковидным и пантерным. Последние можно считать «двойниками» зонтиков. Поэтому, собирая грибы-зонтики, обратите внимание на их отличия от мухоморов. У последних основание ножки образует утолщение в виде круглого клубня, который, как и у бледной поганки, находится в пленчатом мешочке с рваными краями. Утолщение низа ножки гриба-зонтика такого мешочка не имеет, но на нем есть подвижное кольцо. На шляпке мухомора выросты округлые, похожие на бородавки. У гриба-зонтика эти выросты в виде угловатых чешуек.

• **Цистодерма шелушистая**, или **пахучая**. Из-за сходства с зонтиком иногда называют **зонтик шелушистый**. Шляпка до 6 см в диаметре, светло-розовая, кремовая или беловатая, мелкозернистая, сухая, конусовидная у молодых и плоско-выпуклая у зрелых плодовых тел, с притупленным бугорком в центре. Пластинки частые, белые, желтоватые или слегка розовые. Ножка полая, цилиндрическая, к основанию слегка расширена, с кольцом, выше кольца — белая, ниже — одного цвета со шляпкой. Мякоть беловато-желтоватая, с неприятным запахом плесени, без особого вкуса. Растет поодиночке и группами в хвойных и смешанных лесах с июня по ноябрь. При употреблении в пищу эти грибы необходимо отварить и только потом жарить. Однако некоторые микологи относят этот гриб к несъедобным.

• **Цистодерма киноварно-красная**, или **зонтик красный** (табл. 18). Шляпка до 8 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоская, яркого киноварно-красного цвета, чешуйчатая, с белыми волокнистыми хлопьями по краю. Пластинки приросшие к ножке, частые, тонкие. Сначала белые, затем кремовые. Ножка полая, цилиндрическая, ровная, у основания несколько утолщена, с красноватым кольцом, над ним — белая, под ним — с красными чешуйками. Мякоть желтовато-розовая, с приятным вкусом и запахом. Растет с июля до октября преимущественно в сосновых и смешанных лесах. Гриб съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, соленым и маринованным.

• **Цистодерма амантовая** (табл. 18). Шляпка до 5 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем выпуклая, с бугорком, охряно-желтая, сухая, зернисто-мучнистая. Пластинки приросшие к ножке, беловатые, затем желтоватые, частые. Ножка полая, над кольцом белая, гладкая, ниже кольца — охряно-желтая, зернистая. Кольцо желтоватое, со временем исчезает. Мякоть беловато-желтоватая, тонкая, запах резкий, вкус прият-

ный. Плодоносит обильно в августе и сентябре. Растет в хвойных и смешанных лесах среди мхов, иногда ее можно найти на лугах. Гриб съедобный, употребляется в свежем виде.

• **Цистодерма зернистая** (табл. 18). Шляпка до 5 см в диаметре, сначала яйцевидная, затем плоско-выпуклая, с бугорком, красновато-буроватая, мучнисто-мелкозернистая. Пластинки белые или желтоватые, частые. Ножка полая, немного утолщенная у основания, выше кольца — белая, ниже — одного цвета со шляпкой, зернистая. Мякоть белая или желтоватая, без запаха, приятного вкуса. Растет с августа по октябрь в сосновых и еловых лесах, чаще всего среди мхов. Образует «ведьмины кольца». Съедобный гриб, употребляется свежим.

• **Шампиньон двуспоровый**. Шляпки молодых грибов выпуклые, у зрелых — плоские, до 15 см в диаметре, покрыты мелкими чешуйками. Окраска их часто белая, сероватая, буроватая, насыщенно-коричневая, может быть разной у плодовых тел, выросших на одной грибнице. Края шляпок загнуты вниз. У молодых грибов низ шляпки покрыт пленкой, которая закрывает розовые пластинки. По мере роста шампиньона пленка рвется и оставляет на ножке темное кольцо. Пластинки свободные, частые, сначала розовато-серые, затем становятся темно-коричневыми с розовым оттенком. Ножка цилиндрическая, белая, гладкая, может быть сплошной и полый, под шляпкой — красноватая с кольцом. Мякоть плотная, сочная, на изломе розовеющая и даже краснеющая, с кисловатым грибным вкусом и запахом. Растет группами, в местах, где нет травы, — на богатой перегноем почве, компостных кучах, полуперепревшем навозе, вблизи теплиц. Встречается три его разновидности: белый, кремовый и коричневый. Из-за высокой требовательности к плодородию субстрата он почти не встречается в дикой природе. Но это привлекло внимание человека, и шампиньон двуспоровый стал

широко выращиваться в культуре, которой вот уже более 300 лет. Возникла она в середине XVII века сначала в Италии, а затем во Франции. В России разведением шампиньонов начали заниматься с середины XVIII века. Гриб съедобный, второй категории.

• **Шампиньон обыкновенный**, или **луговой** (табл. 19), как и двуспоровый, требует для своего произрастания богатой перегноем почвы, а потому облюбовал места для своего произрастания вблизи жилья человека, но растет среди травы на лугах, поэтому и имеет второе название. В лесу, как правило, не встречается. Образует «ведьмины кольца», часто огромных размеров. По внешнему виду очень похож на двуспоровый, но отличается от него тем, что пластинки сначала белые, затем они розовеют и постепенно, как и у двуспорового, становятся темно-коричневыми с фиолетовым оттенком. Ножка полая, прямая, белая, кольцо на ножке широкое, белое, расположено на ее середине. Мякоть белая, на изломе розовеет. Гриб съедобный, отличается высокими вкусовыми качествами, относится ко второй категории. В некоторых регионах его называют печерица.

• **Шампиньон двукольцевой**. Шляпка до 15 см в диаметре, полукруглая, затем распростертая и слегка выпуклая, с подвернутым краем, белая, с возрастом приобретает коричневый оттенок. Пластинки свободные, частые, сначала розовые с лиловым оттенком, затем темно-коричневые с более светлым краем. Ножка одного цвета со шляпкой, плотная, цилиндрическая, иногда к основанию сужена. Мякоть толстая, белая, на изломе розовеющая. Гриб съедобный, имеет приятный вкус и запах, относится ко второй категории. Растет в лесах, парках, садах, на выгонах, кучах навоза, мусора.

• **Шампиньон перелесковый**. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала яйцевидная, затем выпукло-распростертая, белая или серовато-белая, от прикосновения желтеет. Пластинки свободные, частые, сначала светло-

красновато-лиловые, затем темно-коричневые. Ножка белая, плотная, к основанию расширяется. Кольцо белое с желтоватым налетом. Мякоть белая или кремовая, с запахом аниса. Встречается одиночно или группами, в лесах разных типов, в лесопарках. Гриб съедобный, четвертой категории.

• **Шампиньон розовопластинковый**, или *изящный*. Гриб с небольшой, до 5 см в диаметре, шляпкой буроватого или беловатого цвета с фиолетово-розовым оттенком, чешуйчатой или волокнистой, сначала полушаровидной, затем плоско-выпуклой. Пластинки свободные, частые, красновато-розовые, затем пурпурно-бурые. Ножка недлинная, полая, цилиндрическая, к основанию слегка утолщена, беловатая с желтоватым оттенком. Кольцо узкое, беловатое, иногда отсутствует. Мякоть тонкая, белая или желтоватая, с едким вкусом и миндальным запахом. Растет в смешанных и широколиственных лесах, в парках, на пастбищах, огородах. Съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Шампиньон полевой** (табл. 19). Плодовое тело крупное. Шляпка диаметром до 20 см, сначала округло-колокольчатая, с завернутым краем, затем плоская, белая, желтеет при прикосновении, покрыта волокнистыми желтоватыми или буроватыми чешуйками, что придает ей шелковистый вид. Пластинки сначала белые, затем буро-фиолетовые, буро-шоколадные и даже черные. Ножка белая, позднее желтеющая, утолщенная у основания, на ней хорошо заметно крупное, широкое, белое, двухслойное кольцо. Мякоть этого гриба слегка желтоватая, сладковатая на вкус, имеет приятный анисовый запах. Гриб широко распространен и обильно растет большими группами на лесных полянах, обочинах дорог, лугах, в парках и садах. Съедобный, третьей категории, употребляется свежим и маринованным. «Двойником» является белая форма бледной поганки. Отличать можно по пластинкам: у шампиньона они меняют

окраску, у бледной поганки всегда белые; по ножке: у шампиньона основание ножки утолщено, без вольвы, на ножке есть двухслойное перепончатое кольцо, у бледной поганки основание клубневидновздутное, окружено вольвой, кольцо белое или полосатое, однослойное.

• **Шампиньон лесной** (табл. 19). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала яйцевидно-колокольчатая, затем плоско-выпуклая, ржаво-буро-коричневая, чешуйчатая или волокнистая. Пластинки свободные, частые, сначала белые или грязно-буроватые, затем темно-коричневые. Ножка полая, грязновато-белая, в основании утолщена. Кольцо белое, узкое, в виде пленки, иногда отсутствует. Мякоть тонкая, белая, на изломе краснеет. Гриб имеет приятный сладковатый вкус и приятный запах. Съедобный, четвертой категории. Растет группами и поодиночке в еловых и смешанных с елью лесах. При благоприятных условиях на одном и том же месте его можно собирать через каждые 12–15 дней.

• **Шампиньон августовский** (табл. 19). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала шаровидная, затем полураспростертая, темно-коричневая или темно-оранжевая. Кожица, покрывающая шляпку, растрескивается, отчего шляпка становится чешуйчатой. Пластинки свободные, с возрастом меняют окраску от светлой до розовато-красной и, наконец, до темно-коричневой. Ножка белая, от прикосновения желтеет, плотная, с кольцом белого цвета с желтоватыми хлопьями. Мякоть беловатая, мясистая, на изломе розовато-красноватая. Гриб приятного миндального запаха и острого вкуса. Съедобный, третьей категории. Растет преимущественно в хвойных лесах, часто около муравейников.

Шампиньоны по питательности не уступают белым грибам, а по содержанию белков приравняются к мясу. Их вкус и аромат также может конкурировать с сушеными белыми. Их используют главным образом в свежем виде, но они пригодны и для сушки, и для маринования.

Обладают лечебными свойствами, так как содержат калий, фосфор, витамины А, С, РР. В них содержатся вещества, губительно действующие на стафилококк, возбудителей тифа и паратифа. Разные виды шампиньонов можно собирать с мая до поздней осени. В некоторых местностях шампиньоны называют печарками, печерицами, белыми грибами, белыми поганками. В 1956 году в Москве на Манежной площади были обнаружены три шампиньона, что на первый взгляд совершенно невероятно. Они пробили асфальт толщиной в несколько сантиметров. Объяснить этот феномен оказалось несложно: в Манеже когда-то держали лошадей, и почва около него оказалась сильно унавоженной. «Двойником» шампиньонов, особенно обыкновенного и полевого, является бледная поганка. Поэтому надо быть внимательным при сборе шампиньонов и хорошо знать отличительные признаки этих грибов. Выделим их из нашего же описания. Прежде всего, у этих грибов разные места произрастания. Пластинки у шампиньонов меняют свою окраску. У бледной поганки они всегда белые или слегка кремоватые. У зрелой бледной поганки — неприятный сладковатый запах. Осмотрите внимательно клубневидное утолщение внизу ножки. Оно у бледной поганки имеет воротничок, остатки покрывала. На утолщениях шампиньонов такого воротничка нет, да и само утолщение меньше, чем у бледной поганки.

• ***Лепиота щитковая***, или ***зонтик мелкощитовидный***. Шляпка до 8 см в диаметре, сначала беловатая, затем желто-бурая, колокольчатая, затем уплощенная, с выступающим темным бугорком, покрыта концентрическими рядами чешуек, цвет которых варьирует в зависимости от возраста гриба от белого до красновато-охряного и бурого. Край шляпки в волокнистых и хлопьевидных чешуйках. Пластинки белые или желтоватые, свободные, частые. Ножка цилиндрическая, иногда расширена к основанию, полая, над кольцом гладкая,

беловатая, под кольцом покрыта желтоватыми чешуйками. Кольцо хлопьевидное, одноцветное, со шляпкой. Мякоть белая, вкус и запах приятные. Растет в хвойных и смешанных лесах. С июля по октябрь. Образует «ведьмины кольца».

• ***Лепиота чешуйчатая желтоватая.*** Шляпка до 8 см в диаметре, сначала широко коническая, в центре утолщенная, затем выпуклораспростертая, с бугорком, изменяется от желтоватой до бледно-охристой, волокнистая, с охристо-коричневыми чешуйками. Пластинки частые, сначала белые, затем желтоватые. Ножка полая, в основании слегка расширена, бледно-бурая, над кольцом — голая, под ним — с желтыми хлопьевидно-войлочными чешуйками. Мякоть беловатая, с грибным запахом и вкусом. Растет с июня по октябрь в дубово-сосновых, сосново-березовых и кедрово-широколиственных лесах.

Оба описанных гриба из рода ***лепиота*** съедобны. Употребляются в свежем виде. Однако при сборе необходимо быть уверенным, что это именно съедобные лепиоты. Дело в том, что в этом роде довольно много ядовитых видов. Поэтому при недостаточной уверенности их лучше не собирать совсем.

• ***Лейкоагарикус румянящийся*** (табл. 20). Шляпка до 10 см в диаметре, белая, в центре более темная, сначала колокольчато-коническая, затем распростертая, с бугорком в центре. Пластинки свободные, сначала белые, затем розоватые, при подсыхании темнеют. Ножка полая, белая, у основания слегка утолщена. Мякоть толстая, белая, с приятным вкусом и запахом. Встречается часто, в августе — сентябре, на огородах, в садах, парках, иногда в лесах. Съедобный, отличается высокими вкусовыми качествами, употребляется свежим.

• ***Псатирелла серо-бурая*** (табл. 20). Шляпка до 7 см в диаметре, колокольчатая, затем ширококолокольчатая, серо-бурая или цвета жидкого кофе, с более темным и тупым бугорком в центре. Пластинки приросшие

к ножке, частые, серовато-коричневые. Ножка полая, гладкая, беловатая, иногда с буроватым оттенком, у основания более светлая, волосистая. Мякоть водянистая, сначала темная, затем беловатая, с приятным вкусом и запахом. Растет на гниющих пнях и около пней лиственных пород, иногда на почве и навозе. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Псатирелла каштановая** (табл. 20). Шляпка до 12 см в диаметре, коричнево-бурая или каштановая, сначала выпуклая, затем распростертая, с бугорком в центре. Пластинки почти свободные, частые, сначала беловатые, затем темно-бурые. Ножка белая, шелковистая, гладкая. Мякоть водянистая, буроватая, с грибным вкусом и запахом. Растет одиночно или группами с июля по октябрь на гниющей древесине или сухостое, около пней лиственных пород. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Псатирелла Кандолля**, или **ложноопенок Кандолля** (табл. 21). Шляпка до 7 см в диаметре, сначала охристо-кремовая, затем белая, с остатками свисающего покрывала по краям, тонкая, слегка водянистая, сначала колокольчатая, затем распростертая, радиально-морщинистая. Пластинки, приросшие к ножке, частые, сначала серовато-розоватые или серовато-фиолетовые, затем темно-коричневые, иногда почти черные. Ножка полая, белая или кремовая, шелковистая, в верхней части пушистая. Мякоть тонкая, белая, без запаха, но с приятным вкусом. Растет группами с мая по октябрь на почве, на гниющих пнях, на сухой древесине лиственных пород, иногда на живых деревьях. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Псатирелла бархатистая** (табл. 21). Шляпка до 15 см в диаметре, колокольчатая, буроватая, волокнистая, с белыми свисающими хлопьями по краю. Пластинки приросшие к ножке, широкие, сначала бурые, затем темно-коричневые с фиолетовым оттенком, с белыми краями. Ножка полая, грязно-белая, с бурыми волокна-

ми, слегка утолщена в основании. Мякоть тонкая, палевая, очень ломкая, с приятным запахом и вкусом. Растет с августа по октябрь в лесах разных типов на почве, на гниющих пнях, заброшенных дорогах. Условно съедобный гриб, употребляется свежим.

• **Навозник белый**, или **лохматый** (табл. 21). Шляпка до 10, иногда до 15 см в диаметре, сначала белая, затем красная, позднее черная, расплывающаяся в жидкую массу, у молодых колокольчато-конусовидная, затем эллипсоидно-цилиндрическая. Края шляпки и кожица, покрывающая шляпку, разлохмачиваются, отчего она выглядит как покрытая крупными концентрически расположенными широкими желтоватыми чешуйками. Пластинки свободные, сначала белые, затем розовые и, наконец, черные, расплывающиеся. Ножка длинная, белая, полая, с белым подвижным кольцом, шелковистая, в основании утолщенная, с мешковидным белым образованием. Растет с мая по октябрь довольно обильно небольшими группами на унавоженных почвах огородов, садов, парков, выпасов, на мусорных кучах и в других местах, богатых гниющей органикой. Условно съедобный гриб, употребляется только молодой, пока пластинки чисто белые, свежим, маринованным, пригоден для сушки.

• **Навозник серый** (табл. 21). Шляпка до 10 см в диаметре, серая или серовато-коричневая, в центре коричневая с бурыми мелкими чешуйками, сначала яйцевидная, затем ширококолокольчатая, с растрескивающимися краями. Пластинки свободные, широкие, сначала белые, затем буреющие и, наконец, черные. Ножка длинная, у основания слегка вздутая, полая, гладкая, буроватая, с белым исчезающим кольцом. Мякоть светлая, быстро темнеющая, без запаха, вкус приятный, сладковатый. Растет с мая по октябрь большими скученными группами на полях, огородах, свалках, около ферм, на навозных и компостных кучах, в лесу, около стволов и пней лиственных дере-

вьев. Съедобный. Молодые грибы употребляются свежими и маринованными.

• **Навозник настоящий**, или **обыкновенный**. Шляпка до 3 см в диаметре, яйцевидная, затем ширококолокольчатая, мохнатая, трещиноватая, ребристая, сначала серовато-бурая, затем пепельно-серая, с буроватой вершинкой. Пластинки свободные, частые, сначала белые, затем черные, расплывающиеся. Ножка белая, длинная, полая, слегка изогнута, книзу немного утолщена, без кольца. Мякоть сначала белая, затем темнеет, с приятным вкусом и запахом. Растет с июля до сентября на плодородной, богатой перегноем почве, на гниющих растительных остатках. Съедобный. Употребляются молодые грибы свежими и маринованными.

• **Навозник мерцающий** (табл. 33). Шляпка 6 см в диаметре, рыжая, желто-бурая, иногда ржавая, тонкая, с частыми продольными бороздками, с волокнистым краем, сначала яйцевидная, затем ширококолокольчатая, покрыта блестящими, со временем исчезающими чешуйками. Пластинки почти свободные, сначала белые, постепенно темнеющие до черных. Ножка длинная, полая, шелковисто-волокнистая, без кольца. Мякоть тонкая, беловатая или палевая, с мягким вкусом и грибным запахом. Растет большими сученными группами на пастбищах, огородах, в садах, у основания гниющих пней со второй половины мая по октябрь. Особенно обилен после дождей. Съедобный. Употребляются только шляпки молодого гриба свежими, иногда маринованными.

Навозники наряду с этим научным названием имеют и другое, также научное название — **конфринус**. Они обладают рядом интересных особенностей. Поселяясь на мертвых гниющих отходах, они играют важную роль в экологии природы, ускоряя процесс круговорота веществ в ней, а значит, очищают ее. Это свойство навозников используется в хозяйственной деятельности чело-

века для приготовления органических удобрений из древесных отходов. Навозники — самые быстрорастущие грибы. Так, навозник белый живет всего 48 часов, а мелкие его виды значительно меньше. Навозники, отмирая, превращаются в черную жидкую массу. Понятно, что чем больше гриб, тем больше он дает и жидкости. Поэтому белый и серый навозники являются основным сырьем для получения копринусовых чернил, которые используются для написания особо важных документов, требующих особой охраны от подделок. Поэтому навозники еще называют **чернильными грибами**. Замечено также, что копринусы нельзя использовать в качестве закусок к спиртному. В таком сочетании они могут вызвать сильные отравления.

- **Чешуйчатка ранняя.** Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, с широким бугром в центре, буроватая или светло-желто-буроватая, выцветающая, гладкая, растрескивающаяся. Пластины приросшие к ножке, сначала беловатые, затем рыжеватые, по краю белые. Ножка тонкая, длинная, с кольцом, сверху — почти белая, внизу — буроватая, полая, мучнистая. Мякоть белая, сладковатая, с мучнистым запахом. Появляется ранней весной и растет до поздней осени на перегнойной почве в огородах, садах, лесу, нередко на местах старых костров. Гриб условно съедобный, вкусовые качества средние. Употребляется свежим и маринованным.

- **Чешуйчатка ворсистая, или обыкновенная** (табл. 22). Шляпка до 15 см в диаметре, шафранно-ржаво-желтая или желто-буро-охряная, мясистая, округло-колокольчатая, позже выпуклораспростертая. Шляпка и ножка густо покрыты более темными, угловатыми, заостренными, оттопыренными чешуйками. Пластины частые, приросшие к ножке, сначала желтоватые, у зрелых — зеленовато- или темно-коричневые. Ножка длинная, плотная, одного цвета со шляпкой, с кольцом. Мя-

коть бледная, затем желтоватая, с запахом и вкусом редьки. Селится на пнях, отмерших и отмирающих стволах лиственных, реже хвойных пород растений с августа по ноябрь, часто большими группами. Гриб съедобный. Используются только молодые шляпки в свежем виде для соления и маринования в смеси с другими грибами.

- ***Чешуйчатка золотистая*** (табл. 22). Шляпка до 18 см в диаметре, грязно-золотистая или ржаво-желтая, сначала шаровидная, затем ширококолокольчатая, затем плоскоокруглая, с бугорком в центре, с бурыми, угловатыми отстающими чешуйками. Пластинки частично приросшие, широкие, сначала желтоватые, затем — ржаво-бурые. Ножка плотная, желтовато-бурая, с волокнистым кольцом, также покрыта бурыми, сильно отстающими чешуйками. Мякоть шляпки сначала белая, затем — желтоватая, ножка — бурая, толстая, запах слабый редечный, вкус нежный. Растет большими группами с августа до морозов на стволах лиственных пород или около них. Гриб условно съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, соленным, маринованным.

- ***Чешуйчатка боровая*** (табл. 22). Шляпка до 8 см в диаметре, полушаровидная, затем распростертая, золотисто-желтая, в центре желто-бурая, слизистая, без чешуек. Пластинки приросшие к ножке, частые, сначала зеленовато-желтые, затем светло-коричневые. Ножка длинная, тонкая, плотная, одного цвета со шляпкой, иногда в основании с оливковым оттенком. Мякоть светло-желтая, тонкая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Встречается большими группами в лесах на лесной подстилке, иногда на пнях и валежнике с августа по октябрь. Гриб съедобный, употребляется свежим и маринованным.

- ***Чешуйчатка желто-зеленоватая*** (табл. 22). Шляпка до 6 см в диаметре, полушаровидная, затем распростертая, с бугорком в центре, светло-желтая, в центре более темная, иногда с зеленоватым оттенком, слизис-

тая, мелкочешуйчатая. Пластинки частые, приросшие к ножке, сначала кремовые, затем светло-коричневые. Ножка изогнутая, плотная, одного цвета со шляпкой, у основания — ржавая. Мякоть желтоватая, без особого запаха и вкуса. Растет на пнях или около них в лиственных лесах, в травянистых местах в августе — сентябре. Гриб условно съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Кюнеромицес изменчивый**, или **опенок летний** (табл. 22). Шляпка до 6 см в диаметре, сначала полуокруглая, снизу затянута паутинистым покрывалом, затем плоско-выпуклая, а при полной зрелости — распростертая, с опущенным вниз краем, ржаво-буро-коричневая с концентрическими, водянистыми, более светлыми просвечивающими полосами, с более темным широкоокруглым бугром в центре. Пластинки слабо нисходящие по ножке или приросшие к ней, частые, сначала беловатые, затем ржаво-коричневые. Ножка тонкая, полая, изогнутая, жесткая, с чешуйчатым буроватым кольцом или с четким следом от кольца, ниже кольца — темно-бурая, над кольцом — светлее. Мякоть белая или буроватая, водянистая, с приятным вкусом и запахом. Встречается большими колониями с июля по октябрь на пнях, разрушающейся древесине лиственных, реже хвойных пород, может поселиться на деревянных сооружениях. Хороший съедобный гриб, четвертой категории. В пищу употребляются только шляпки, свежими и солеными, пригодны для сушки. Разработана технология выращивания летнего опенка в культуре. «Двойником» является несъедобный ложноопенок серно-желтый. Отличать их надо по цвету пластинок, которые у ложноопенка сначала серно-желтые, затем — зеленоватые.

• **Ложноопенок кирпично-красный**, или **гифолама кирпично-красная** (табл. 23). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала округлая, соединена с ножкой беловато-зеленовато-желтым перепончато-волокнистым по-

крывалом, затем плоско-выпуклая, с белыми хлопьями по краю, кирпично-красная. Пластинки приросшие к ножке, сначала серо-желтые, затем дымчатые с фиолетово-коричневым оттенком. Ножка плотная, у основания суженная, сверху беловато-желтая, внизу — буроватая. Мякоть желтоватая, горькая, с неприятным запахом, или запах отсутствует. Растет со второй половины августа до конца октября около пней и на пнях лиственных пород большими группами, часто срастаясь ножками. Гриб съедобный и издавна признавался таковым во многих регионах России и в ряде зарубежных стран. Яд в грибе не обнаружен. В пищу употребляются только шляпки. Чтобы удалить горечь и неприятный запах, грибы отваривают в подсоленной воде в течение 20 минут. Отвар сливают, грибы промывают 2–3 раза холодной водой, каждый раз отжимая их. Обработанные таким образом грибы очень вкусны, их можно жарить, класть в суп, солить со специями. Некоторые грибники-любители предпочитают их осенним опятам.

• ***Ложноопенок серопластинчатый***, или ***гифолома головообразная*** (табл. 23). Шляпка до 8 см в диаметре, ширококолокольчатая, с притупленным бугром в центре, охряно-буроватая, по краям более светлая, со свисающими остатками от покрывала. Пластинки частично приросшие к ножке, сначала бледно-желтые, затем сиренево-серые, позднее — темно-фиолетовые. Ножка изогнутая, полая, бледно-желто-буроватая, в основании более темная. Мякоть тонкая, беловатая, без особого запаха, негорькая или слабогорькая. Встречается редко, группами, всегда только на сосновых пнях с июня по октябрь. Съедобный гриб четвертой категории. В пищу употребляются шляпки — свежими, солеными, пригодны для сушки. «Двойником» является ложноопенок серно-желтый. Отличить эти грибы можно по окраске пластинок. Напомним, что они у ложноопенка серно-желтого сначала серно-желтые, затем — зеленоватые.

• **Строфария сине-зеленая** (табл. 23). Шляпка до 8 см в диаметре, сине-зеленая или зеленовато-голубая, сначала колокольчатая, затем полураспростертая, иногда с белыми хлопьевидными чешуйками по краю, при высыхании становится желтой, клейкой. Пластинки у молодого гриба сине-зеленые, затем фиолетово-бурые, тонкие, нечастые. Ножка полая, бледно-синеватая или зеленоватая, с беловатым, затем буреющим кольцом, выше кольца ножка гладкая, ниже — с белыми хлопьевидными чешуйками. Мякоть тонкая, сначала голубоватая, затем желтоватая, без особого запаха и вкуса. Встречается с конца августа до октября группами и одиночно на пнях в лесах разных типов, садах, парках, на пастбищах, на органическом мусоре. Условно съедобный гриб четвертой категории, пригоден для всех видов переработки после предварительного отваривания.

• **Строфария украшенная** (табл. 23). Шляпка до 8 см в диаметре, полусферическая, лимонно-желтая, гладкая, иногда с белыми хлопьевидными чешуйками по краю. Пластинки частично приросшие к ножке, сиренево-серые, затем буровато-черные. Ножка короткая, ровная, белая, с узким, плотным, полосатым кольцом. Мякоть мясистая, плотная, беловатая, вкус и запах приятные. Растет с июня по сентябрь в лесах, на лугах, пастбищах, в садах. Условно съедобный гриб, употребляется свежим, маринованным, соленым после предварительного отваривания.

У некоторых видов рода **строфария** обнаружено вещество псилоцибин. Он не ядовит, но всего 1 мг его вызывает у человека состояние опьянения, а при более высоких дозах появляются галлюцинации. В настоящее время это вещество используют для изготовления лекарства, применяемого при лечении некоторых психических заболеваний, в частности при потере памяти. Клинические исследования показали, что у 50% больных память восстанавливается. Однако псилоцибин становится опасным, если его применять без врачебного контроля.

• **Энтолома щитковидная**, или **садовая**. Шляпка до 10 см в диаметре, буровато-серая, серо-коричневая или бледно-серая, иногда беловатая, водянистая, сначала колокольчатая, затем распростертая, с толстым бугорком в центре, с беспорядочно изогнутыми трещиноватыми краями. Пластинки приросшие к ножке, сначала белые, затем розовые, редкие, широкие, с зазубренными краями. Ножка ровная или изогнутая, полая, белая, с продольными, иногда закрученными рубцами, волокнистая. Мякоть белая с мучным запахом и вкусом. Растет с мая по сентябрь большими группами в лиственных лесах, в садах под фруктовыми деревьями, на лугах, мусорных кучах. Съедобный гриб, употребляется свежим, пригоден для сушки. «Двойником» является энтолома ядовитая. Отличить можно по цвету шляпки: она у энтоломы ядовитой значительно крупнее и светлее, чем у садовой. Ножка последней продольно-рубчатая, полая. У ядовитой — плотная, шелковисто-блестящая.

• **Розовопластинник шелковистый** (табл. 23). Шляпка до 5 см в диаметре, сначала выпуклая, затем, в центре, вдавленная, с бугорком, коричневая, темно-серо-бурая, шелковисто-волокнистая, блестящая. Пластинки слегка приросшие к ножке, сначала беловатые, затем розоватые, иногда рыжеватые. Ножка полая, ровная, в основании слегка изогнута, серовато-бурая. Мякоть буроватая, с запахом и вкусом свежей муки. Растет одиночно и небольшими группами с августа по октябрь в лесах, по опушкам, среди травы и на лугах. Условно съедобный гриб. Употребляется свежим и маринованным.

• **Колпак кольчатый**, или **приболотник белый**. Шляпка до 12 см в диаметре, сначала полушаровидная, позже плоско-выпуклая, с широким бугорком, охряно-бурая с розовым оттенком, радиально-морщинистая, с тонким мучнистым налетом. Пластинки приросшие к ножке, широкие, поперечно-морщинистые, охряно-бурые. Ножка плотная, с кольцом, желтоватая,

над кольцом — слабочешуйчатая, под кольцом — волокнистая, у основания — слегка утолщенная. Мякоть белая, желтеющая, без запаха, с приятным вкусом. Растет одиночно и группами, иногда большими, с июля по октябрь в сыроватых местах на подзолистой почве в лесах разных типов, особенно в черничнике. Съедобный, хорошего вкуса гриб четвертой категории, употребляется свежим, соленым и маринованным.

• **Паутинник триумфальный**, или **желтый**, или **приболотник желтый**. Шляпка до 15 см в диаметре, охряно-бурая или бурая, сначала округлая, ее края соединены с ножкой паутинистым покрывалом, за что группа этих грибов и получила свое родовое название, затем подушковидная, в центре мелкочешуйчатая, по краю — блестящая, в сырую погоду — слизистая. Пластинки приросшие к ножке, широкие, частые, с неровным зубчатым краем, сначала белые, затем сиреневые, позже серовато-синеватые, у старых почти коричневые. Ножка желтоватая, плотная, к основанию утолщенная, с остатками паутинистого покрывала, расположенными в виде нескольких concentрических чешуйчатых поясков. Мякоть белая или слегка буроватая, толстая, вкус и запах приятные. Растет в августе — сентябре в лесах разных типов, преимущественно с березой, одиночно или небольшими группами. Съедобный, употребляется свежим, соленым, маринованным.

• **Паутинник прямой** (табл. 24). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем тупоконическая, охристо-красновато-бурая, слизистая, при высыхании блестящая. Пластинки приросшие к ножке, сначала голубовато-сероватые, затем коричневатые, частые. Ножка буроватая, с несколькими коричневыми поясками, плотная, слизистая, к основанию утолщена. Мякоть беловатая или желтоватая, под кожицей шляпки и в основании ножки — бурая, без особого запаха и вкуса. Растет в августе — сентябре одиночно и группами в лесах раз-

ных типов, преимущественно с осиной. Условно съедобный гриб, употребляется свежим, соленым, маринованным.

• **Паутинник фиолетовый** (табл. 24). Шляпка до 15 см в диаметре, темно-фиолетовая, мелкочешуйчатая, сначала полушаровидная, с завернутым вниз опушенным краем, у зрелых грибов — плоская, иногда с бугорком в центре. Пластинки редкие, темно-фиолетовые, у зрелых — с ржаво-бурым налетом. Мякоть голубоватая, выцветающая до белой, толстая, мягкая, с ореховым вкусом, без особого запаха. Растет в августе — сентябре в смешанных и хвойных лесах, преимущественно с сосной. Съедобный, употребляется свежим, соленым, маринованным.

• **Паутинник браслетчатый**, или **красный** (табл. 24). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем распростертая, кирпично-красная, волокнистая. Пластинки приросшие к ножке, широкие, редкие, светло-коричневые, с волнистым краем. Ножка утолщенная в основании, с двумя-тремя поперечными кирпично-красными поясками. Мякоть желтовато-буроватая, мягкая, с запахом сырости, без особого вкуса. Растет с конца июля до сентября во влажных местах хвойных и смешанных лесов. Съедобный, пригоден для всех видов переработки. В маринадах становится черным.

• **Паутинник сизоножковый** (табл. 40). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая грязно-желтая, затем плоская, со слегка опущенными вниз краями, бурая с оливковым оттенком или желто-коричневая, хлопьевидно-чешуйчатая. Пластинки частые, зубцом приросшие к ножке, тонкие, голубоватые, к старости буреют. Ножка в основании утолщенная, плотная, со следами волокон от покрывала, сначала голубоватая, затем желтеющая. Мякоть беловато-голубоватая, затем желтоватая, со слабым неприятным запахом и мягким вкусом. Растет в августе — сентябре в хвойных и смешанных ле-

сах. Условно съедобный гриб, употребляется свежим и маринованным.

• **Паутинник голубой** (табл. 40). Шляпка до 10 см в диаметре, сиреневая или голубоватая, выцветающая до бледно-бурой, выпуклая, слизистая. Пластинки широкие, приросшие к ножке, сначала сиреневые, затем ржаво-бурые. Ножка с фиолетовыми в виде нитей остатками покрывала, утолщенным основанием, сначала голубоватая, затем — грязно-буроватая. Мякоть толстая, бледно-палевая, с неприятным запахом, сладковатым вкусом. Растет в лесах разных типов, преимущественно с дубом и на известковой почве группами и одиночно в августе — сентябре. Условно съедобный, употребляется свежим и маринованным, пригоден для сушки. В сушке и маринадах чернеет.

• **Паутинник блестящий, или сверкающий** (табл. 40). Шляпка до 10 см в диаметре, рыжевато-охряная или рыжая, выпуклая, затем плоская, со слегка опущенными вниз краями, в сырую погоду — липкая, в сухую — блестящая. Пластинки приросшие к ножке зубцом, частые, широкие, сначала желтые, затем ржаво-коричневые. Ножка плотная, с утолщенным основанием, ярко-охристая, с темно-бурыми волокнами. Мякоть толстая, рыхлая, бледно-желтоватая или лимонно-желтая, без особого запаха и вкуса. Растет в широколиственных лесах в августе — сентябре. Условно съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Паутинник бело-фиолетовый**. Шляпка до 8 см в диаметре, бело-голубая, бело-фиолетовая или сиреневая, выцветающая до грязно-белой, сначала выпуклая, затем плоская, со слегка опущенными вниз краями. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала покрыты паутинистым покрывалом, серовато-голубоватые или бледно-фиолетовые, затем табачно-коричневые. Ножка с утолщенным основанием, белая с голубоватым или фиолетовым оттенком, плотная, с беловатыми кольцеоб-

разными поясками. Мякоть беловато-голубоватая, без особого запаха и вкуса. Растет с августа по октябрь на влажных почвах в хвойных и лиственных лесах. Условно съедобный, употребляется свежим, соленым, маринованным.

• **Паутинник чешуйчатый.** Шляпка до 10 см в диаметре, коричнево-бурая, иногда с фиолетовым оттенком, в центре более темная, сначала коническая, снизу с покрывалом, затем выпуклая, чешуйчатая. Пластинки свободные или частично приросшие, сначала лиловые или серовато-фиолетовые, позднее — коричнево-бурые. Ножка плотная, у основания утолщенная, бурая, с поясками темно-коричневых чешуек. Мякоть светлая, буроватая, с приятным запахом, без особого вкуса. Растет в августе — сентябре на мшистых местах в хвойных и смешанных лесах.

• **Паутинник вздутый.** Шляпка до 10 см в диаметре, сначала белая, выпуклая, затем светло-глинисто-желтая с серебристым блеском, распростертая, шелковистая. Пластинки частые, широкие, приросшие к ножке, сначала белые, затем рыжеватые. Ножка плотная, часто книзу утолщена, в самом низу вытянута в небольшой отросток, белая, затем бледно-буроватая, с белыми шелковистыми поясками. Мякоть беловатая, плотная, с приятным запахом и вкусом. Растет с августа по октябрь в лиственных лесах, преимущественно около берез. Съедобный, употребляется свежим, соленым, пригоден для сушки.

• **Паутинник превосходный.** Шляпка до 20 см в диаметре, сначала полушаровидная, закрыта паутинистым покрывалом, темно-фиолетовая, с охристым оттенком в центре, затем каштановая, с фиолетовым оттенком по краю, ширококолокольчатая. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала беловатые с фиолетовым оттенком, затем светло-коричневые. Ножка плотная, в основании утолщенная, сначала голубовато-фиолетовая, затем

охристо-желтая. Мякоть беловатая, плотная, с приятным запахом и вкусом. Растет с августа по октябрь в лиственных лесах преимущественно с березой. Съедобный, употребляется свежим, соленым, пригоден для сушки.

• **Паутинник слизистый.** Шляпка до 10 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем полураспростертая, каштановая или желто-бурая, клейкая, при подсыхании — блестящая. Пластинки приросшие к ножке, сначала светлые, желтовато-бурые, затем коричневые, с зазубренными краями. Ножка плотная, сужена к основанию, голая, слизистая, белая. Мякоть беловатая или желтоватая, с приятным вкусом, без особого запаха. Растет в августе — сентябре в сосновых и смешанных с сосной лесах на песчаной почве и среди мхов. Съедобный, употребляется свежим, маринованным и соленым.

• **Паутинник многообразный** (табл. 48). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, с возрастом становится распростертой, с широким бугорком в центре, охристо-бурая или светло-желтая, волокнистая, клейкая, с тонким краем. Пластинки приросшие к ножке зубцом, редкие, беловатые, позже бледно-охристые или коричневые, покрывало белое, исчезающее. Ножка клубневидно вздутая у основания, плотная, белая, затем охристая. Мякоть белая, со временем желтеющая, без особого вкуса, с медовым запахом. Растет в августе — октябре в лиственных и смешанных лесах, с примесью березы и дуба. Съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Паутинник полусверкающий** (табл. 48). Шляпка до 15 см в диаметре, желто-оранжевая, сначала полушаровидная, с желтым покрывалом, позднее плоская, слегка вдавленная посредине, с тонкими и более светлыми краями. Пластинки приросшие к ножке зубцом, тонкие, сначала ярко-желтые, затем ржаво-бурые. Ножка плотная, с сердцевидным клубеньком в основании, желтоватая, с охристо-желтыми остатками покрывала. Мя-

коть желтоватая, без особого запаха и вкуса, у ножки на изломе и при надавливании становится оранжевой. Растет группами в августе — сентябре в лиственных лесах с примесью березы и дуба. Съедобный, употребляется свежим, соленым, маринованным.

• **Паутинник каштановый** (табл. 48). Шляпка до 6 см в диаметре, сначала выпуклая, с белым паутинистым покрывалом, затем распростертая, с широким бугорком, каштановая с беловатым краем, шелковистая. Пластинки приросшие к ножке зубцом, широкие, редкие, сначала буровато-ржавые с фиолетовым оттенком, затем ржаво-коричневые. Ножка плотная, ровная, буровато-беловатая, в верхней части со слабым фиолетовым оттенком, без остатков от покрывала. Мякоть тонкая, коричневая, без особого запаха и вкуса. Встречается с августа по октябрь в хвойных и лиственных лесах. Съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник аномальный** (табл. 48). Шляпка до 7 см в диаметре, сначала полушаровидная, затем плоская, с загнутым вниз краем, серовато-бурая с голубовато-фиолетовым оттенком. Пластинки частично приросшие к ножке, частые, сначала лиловые, у зрелых — ржаво-бурые. Ножка плотная, утолщенная в основании, сначала лиловая, позднее буровато-белая, с бледно-буроватыми остатками покрывала в виде поясков. Мякоть водянистая, рыхлая, голубовато-фиолетовая, без особого вкуса и запаха. Встречается в сентябре — октябре в лиственных и смешанных лесах, преимущественно с осиной и березой. Гриб съедобный, употребляется свежим, маринованным, соленым.

• **Паутинник высокий**. Шляпка до 12 см в диаметре, сначала колокольчатая, затем полураспростерто-коническая, с радиальными морщинистыми полосками, охристая, фиолетово-коричневая, слизистая. Пластинки приросшие к ножке зубцом, широкие, морщинистые, сначала лилово-охряные, затем — темно-коричневые.

Ножка длинная, волокнистая, веретеновидная, плотная, бледно-фиолетовая, выцветающая до белой. Мякоть беловатая или слегка желтоватая, без особого запаха и вкуса. Встречается в августе — сентябре в сыроватых местах хвойных и лиственных лесов. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник багряный.** Шляпка до 15 см в диаметре, красновато-коричневая, оливково-бурая, сначала выпуклая, затем — выпуклораспростертая, с более темным широким бугорком, волокнистая, клейкая. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала фиолетовые, затем — ржаво-бурые или ржаво-коричневые. Ножка плотная, в основании клубневидно вздутая, фиолетовая. Мякоть голубоватая, на изломе и от прикосновения становится пурпурной, без особого вкуса, с приятным запахом. Встречается в августе — сентябре в хвойных и смешанных лесах. Условно съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Паутинник гладкокожий, или инееватый.** Шляпка до 8 см в диаметре, оранжево-бурая, сначала полушаровидная, с белым покрывалом, затем плоскораспростертая, с волнистым и более светлым краем. Пластинки приросшие к ножке зубцом, широкие, частые, сначала беловатые, затем ржаво-охристые. Ножка в основании расширена, плотная, желтоватая, затем буреющая. Мякоть толстая, белая, без особого вкуса, с медовым запахом. Встречается с июля до октября в хвойных и смешанных лесах, особенно тяготеет к ели и сосне. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник абрикосово-желтый, или оранжевый.** Шляпка до 10 см в диаметре, оранжево-желтая или оранжево-охристая, шелковистая, гладкая, сначала неровно выпуклая, с опущенными вниз краями, затем — плоская. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала желтовато-охристые, затем ржаво-бурые или охристые. Ножка плотная, в основании утолщенная, белая, шелко-

вистая. Встречается с августа по октябрь в хвойных, преимущественно в сосновых лесах. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник коричневый.** Шляпка до 10 см в диаметре, темно-бурая или коричневая, с волокнистыми хлопьями по краю, сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, с более темным верхом. Пластинки приросшие к ножке зубцом, редкие, темно-буро-коричневые. Ножка плотная, расширенная книзу, с беловатыми волокнистыми поясками, одного цвета со шляпкой. Мякоть буроватая, без особого запаха и вкуса. Растет с июля по октябрь в сыроватых хвойных и смешанных лесах. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник намазанный, или смазанный.** Шляпка до 9 см в диаметре, ярко-желтая, гладкая, слизистая, сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала голубовато-фиолетовые, затем коричнево-бурые. Ножка в основании утолщена, беловатая или желтоватая, с пояском, сначала плотная, затем полая. Мякоть желтоватая, без вкуса и запаха. Встречается с августа по октябрь в хвойных и смешанных лесах. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник элегантный.** Шляпка до 14 см в диаметре, соломенно-желтая, буровато-желтая или оливково-коричневая, сначала полушаровидная, затем почти плоская. Пластинки приросшие к ножке зубцом, одного цвета со шляпкой. Ножка плотная, бледно-желтая или буроватая, основание клубневидно утолщенное. Мякоть желтоватая, без особого вкуса и запаха. Встречается в августе — сентябре в хвойных лесах, преимущественно под елью и сосной. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник рыже-оливковый.** Шляпка до 12 см в диаметре, коричнево-пурпурная, винно-красная и красновато-фиолетовая, с фиолетовым оттенком по краю,

сначала выпуклая, снизу закрыта покрывалом, затем распростертая. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала желтые и зеленовато-желтые, затем коричневые. Ножка плотная, в основании клубневидно утолщенная. Встречается в хвойных и лиственных лесах в сентябре — октябре. Съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник твердый.** Шляпка до 8 см в диаметре, красновато-бурая, по краю более светлая, выпуклая или плоская. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала белые, затем бледно-охристые или бурые, широкие, частые. Ножка беловатая или желтовато-бурая, плотная, твердая, в основании клубневидно утолщенная. Мякоть толстая, беловатая или слегка желтоватая, с приятным запахом и вкусом хрена. Встречается в августе — сентябре в лиственных и смешанных лесах, преимущественно около берез. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Паутинник изменчивый.** Шляпка до 10 см в диаметре, желтовато- или красновато-коричневая, сначала шаровидная, затем распростертая, с более темным бугорком, по краю с остатками покрывала. Пластинки приросшие к ножке зубцом, частые, сначала ярко-фиолетовые, у старых бледно-коричневые. Ножка плотная, в основании утолщенная, сначала беловатая, затем охристая, шелковистая, в верхней части — с остатками покрывала. Встречается с июля по октябрь в лиственных и смешанных лесах. Условно съедобный, употребляется свежим и маринованным.

• **Белопутинник клубненосный, или луковичный.** Шляпка до 10 см в диаметре, бурая или грязно-желтая, сначала выпуклая, закрытая снизу паутинистым покрывалом, затем распростертая, с широким бугорком в центре, мясистая, с беловатыми неровными остатками покрывала по краю. Пластинки приросшие к ножке зубцом, сначала белые, затем кремовые или светло-желтые, Ножка плотная, клубневидно вздутая у основания, бело-

ватая или грязно-бурая, с хлопьевидными волокнами на поверхности. Мякоть белая, под кожицей шляпки красноватая, без особого вкуса, с грибным запахом. Растет на лесной подстилке в сосновых, еловых и сосново-березовых лесах, встречается с августа по октябрь. Условно съедобный, употребляется свежим и соленым.

• **Лентинеллус уховидный**, или **раковинковидный** (табл. 25). Шляпка до 10 см в диаметре, лопастная, эксцентрическая, глубоковоронковидная, уховидная, раковинообразная, с волнистым, слегка загнутым краем, красновато-коричневая. Пластинки нисходящие по ножке, беловато-красноватые, с едва заметными зубчиками по краям. Ножка плотная, темно-рыжая, более темная у основания, с продольными округлыми ребрами. Мякоть красноватая, без особого вкуса, с запахом аниса. Растет большими группами, сросшимися основаниями ножек группами, на отмершей древесине, на пнях широколиственных пород деревьев с августа до октября. Съедобный, четвертой категории. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Пилолистик чешуйчатый**, или **лентинум чешуйчатый**. Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, с завернутым краем, затем плоская или воронковидная, светло-охряная, с темными рыжевато-коричневыми чешуйками. Пластинки широкие, приросшие к ножке, беловатые или желтоватые, с неровным зубчатым краем. Ножка центральная или эксцентрическая, снизу сужена, плотная, с рыжеватыми чешуйками, под ножкой гладкая. Мякоть белая, у молодых грибов мягкая, нежная, позднее жесткая, с приятным запахом, без особого вкуса. Растет в июле — августе на пнях и валежнике хвойных пород, на столбах, шпалах и т. п. Съедобный, третьей категории. В пищу употребляются молодые грибы свежими, маринованными, солеными.

• **Пилолистик тигровый**, или **лентинум тигровый**. Шляпка до 10 см в диаметре, воронковидная,

с завернутым краем, белая, покрыта коричневыми или почти черными чешуйками. Пластинки нисходящие по ножке, беловатые, кремовые, узкие, зазубренные. Ножка плотная, белая, внизу темно-бурая, чешуистая. Мякоть белая, плотная, на изломе слегка краснеющая, без особого вкуса и запаха. Растет иногда большими группами на пнях, валежнике лиственных пород в августе — сентябре. Гриб съедобный. В пищу употребляются молодые грибы в свежем виде.

• **Печеночница обыкновенная** (табл. 38), или **фистулина обыкновенная**. Плодовое тело сидячее или снабжено короткой, чаще всего боковой ножкой, по внешнему виду напоминает печень, откуда, скорее всего, и пошло название гриба. Шляпка языкообразно вытянутая или лопатообразная, сверху красновато-бурая, сначала сочная, слегка студенистая, позднее — волокнистая и сухая. Трубчатый слой состоит из свободных, не срастающихся между собой трубочек, мелкопористый, желтоватый, позднее — буровато-желтоватый. Мякоть толстая, мясистая, у молодых сочная, пропитанная красным соком, на изломе заметны радиально расположенные прожилки, без особого запаха и вкуса. Живет на живых или свежих пнях дуба и каштана, как правило, ближе к основанию ствола. Встречается редко, одиночно или сросшимися по 2–3, со второй половины июля до заморозков. Гриб съедобный, четвертой категории. Используются только молодые грибы в свежем и маринованном виде.

• **Трутовик зимний** (табл. 38). Шляпка до 10 см в диаметре, мягкоэластичная, затем кожистая, плоская, с слегка загнутыми вниз краями, желтая, серо-буроватая, позднее — бледная. Трубчатый слой из не сросшихся между собой коротких, беловатого, позднее бледно-кремового цвета, трубочек. Ножка плотная, бархатисто-чешуйчатая, желтовато-сероватая или коричневая. Мякоть белая, мясистая, при высыхании кожистая, без особого вкуса и запаха. Встречается с весны до осенних заморозков.

ков на суках, корнях, пнях ивы, березы, ольхи, рябины, орешника и других лиственных пород. Съедобный, в пищу употребляются молодые шляпки свежими.

• **Трутовик чешуйчатый** (табл. 38). Шляпка диаметром до 30 см, сначала округлая, затем почковидная или веерообразная, в основании несколько вдавленная, упругая, верхняя поверхность желтоватая, кремовая, охряная, с крупными, концентрически расположенными буроватыми чешуйками. Трубочки белые или желтоватые, с неровным зубчатым краем. Ножка хорошо развита, боковая или эксцентрическая, чаще всего согнутая, но может быть и прямая, толстая, плотная, в верхней части сетчатая, белая или желтоватая, у основания бурая или почти черная. Мякоть сначала мягкая, затем жесткая, крошащаяся. Местные названия гриба — вязовик, пестрец, заячник. Растет на живых и мертвых стволах широколиственных пород, плодоносит с середины мая, в июне. Съедобный, четвертой категории. В пищу употребляются молодые грибы свежими, пригодны для сушки.

• **Трутовик серно-желтый**. Шляпка сидячая или на короткой ножке, часто, срастаясь с другими, образует черепицеобразное объединение. У молодых грибов мягкая, округлая или в виде веерообразных, сначала ровных, позднее волнистых и тонких пластинок. Поверхность сверху сначала оранжевая, со слабым розоватым оттенком, позднее грязно-бледно-охряная. Трубчатый слой мелкопористый, серно-желтый. Мякоть желтоватая, сочная, сырообразная, с приятным грибным запахом и кисловатым вкусом. Растет на живых и отмерших стволах ивы, дуба, реже березы, тополя, с середины мая до конца августа. Съедобный, четвертой категории, в пищу употребляются свежими только молодые грибы.

• **Веселка обыкновенная**, или **фаллюс обыкновенный**. Молодое плодовое тело шаровидное, беловатое, сероватое или желтоватое, диаметром до 6 см. Его народное название — чертово яйцо, дьяволово яйцо.

При созревании наружная оболочка шара разрывается на 2–3 лопасти, из нее быстро вырастает белая или желтоватая, полая, рыхлая ножка до 30 см высотой, на вершине которой образуется конусовидная, черно-зеленоватая или желто-коричнево-зеленоватая, ячеисто-морщинистая шляпка. Сверху шляпка покрыта слизью, на вершине находится образование в виде диска с отверстием в середине. Зрелая веселка обыкновенная издает неприятный запах гниющей падали. Растет на почве в различных лесах, но преимущественно в лиственных, в кустарниках, одиночно или небольшими группами, встречается с июля по октябрь. Съедобный гриб. В пищу употребляются свежие молодые (в стадии шара) грибы после удаления наружной оболочки. Слизистая оболочка этого гриба используется в народной медицине как средство против подагры и ревматизма под названием «земляное масло».

• ***Ризопогон желтоватый***, или ***корневец желтоватый*** (табл. 44). Плодовое тело подземное, чуть выступающее над землей, округлое или неправильно-клубневидное, до 4 см в диаметре, снаружи матово-грязно-желтое, покрыто многочисленными разветвленными нитями грибницы. Кожица толстая, плохо отделяется от мякоти, при созревании растрескивается. Мякоть сначала белая, затем зеленовато-коричневая, у зрелого — почти черная, без особого запаха и вкуса. Растет в лесах разных типов, на супесчаных почвах с июля по октябрь. Съедобный, употребляется свежим в молодом возрасте.

• ***Ризопогон розоватый*** (табл. 44). Плодовое тело до 5 см в диаметре, сначала развивается в верхнем слое почвы, затем выходит на поверхность, сначала белое, затем желтоватое, позднее бурое с оливковым оттенком, клубневидное или неправильно-округлое. Мякоть мясистая, плотная, сначала белая, затем желтоватая, позднее оливково-зеленая, от прикосновения розовеет, без особого вкуса и запаха. Растет в сосновых и смешанных ле-

сах, обычно гнездами с июля по октябрь. Съедобный, употребляется свежим в молодом возрасте.

• **Меланогастер сомнительный.** Плодовое тело до 4 см в диаметре, клубневидное или шаровидное, сначала серо-коричневое, с бархатистой поверхностью, затем почти черное.

Мякоть мясистая, плотная, сначала белая, затем желтоватая, позже оливково-зеленая, запах напоминает запах чеснока, вкус пряный, приятный. Развивается на почве под слоем опавших листьев в лиственных, преимущественно в грабовых и дубовых лесах, с мая по октябрь. Съедобный, молодые грибы употребляются свежими.

• **Миценаструм кожистый, или толстокожий, или звездовик кожистый.** Плодовое тело шаровидное или приплюснуто-шаровидное, до 10 см в диаметре, сидячее, у молодых у основания заметны нити мицелия, впоследствии с бугорком на этом месте. Наружная оболочка тонкая, белая, желтоватая, серосиреневая, растрескивается на чешуйки и опадает. Внутренняя оболочка мясистая, упругая, белая, затем кожистая, твердая, шоколадно-коричневая, в верхней части растрескивается на звездообразные лопасти, отгибающиеся вниз. Мякоть сначала желтоватая, компактная, затем рыхлая, порошковидная, оливково-коричневая, с вкусом и запахом жареного мяса. Селится в лесах, открытых местах, но всегда на богатых перегноем почвах. Встречается с июля по сентябрь. Условно съедобный. Употребляются молодые грибы в свежем виде.

• **Головач круглый, или мешковидный, или пузыревидный** (табл. 25). Плодовое тело довольно крупное, до 16 см высотой, сверху слегка приплюснуто, напоминающее по форме грушу, пузырь, мешок, что и определило его видовые названия. Основание вытянуто в ложную ножку. Наружная оболочка сначала белая, позже — серо-коричневая, войлочная или бородавчатая,

растрескивающаяся. Мякоть белая, затем зеленовато-желтая, позже серо-коричневая, с приятным грибным запахом, без особого вкуса, отличается высокой стерильностью. Встречается в лиственных и смешанных лесах, в садах, на открытых местах, одиночно и небольшими группами с мая по сентябрь. Съедобный, четвертой категории, используется молодым в свежем виде, пригоден для сушки. Мякоть молодого головача может быть использована как стерильное кровоостанавливающее средство при различных ранениях.

• **Головач продолговатый** (табл. 25). Плодовое тело до 12 см высотой, обратногрушевидное, булавовидное, с хорошо заметной ложной ножкой, наружная оболочка сначала белая, затем коричневатая, со щетинистыми конусовидными бородавками. Мякоть сначала белая, затем зеленовато-коричневая или охряно-коричневая, без особого вкуса и запаха. Встречается в лесах разных типов, на опушках, открытых местах с конца мая по октябрь, одиночно и группами. Съедобный, четвертой категории. Молодые грибы используются свежими, пригодны для сушки.

• **Дождевик гигантский**, или **головач гигантский**, или **лангермания гигантская**. Плодовое тело шаровидное, немного приплюснутое, до 50 см в поперечнике, наружная оболочка белая или желтоватая, гладкая или хлопьевидная. Мякоть сначала белоснежная, затем — зеленовато-желтая, у старых грибов — оливково-коричневая. Без особого вкуса и запаха. Растет на различных почвах в лиственных лесах, выгонах, на лугах и полях. Встречается часто одиночно или группами с августа по октябрь. Съедобный. Используются молодые грибы в свежем виде и для сушки. Этот дождевик оправдывает свое название «гигантский». Нередки его находки от 2 до 6 кг. В 1967 году был найден экземпляр, весивший 12,5 кг, а его плодовое тело было 63 см в диаметре. Гриб имеет способность внезапно появляться и столь же внезапно исчезать, что до сих пор является загадкой для микологов.

• **Дождевик грушевидный.** Плодовое тело грушевидное, булабовидное, яйцевидное, в нижней части сужено в ложную ножку, наружная оболочка белая, серая или коричневая, мелкозернистая. Мякоть сначала белая, затем коричнево-оливковая, без особого вкуса и запаха. Растет на гниющей древесине лиственных, иногда хвойных пород, у основания стволов, на вырубках, на почве среди мхов, встречается большими группами со второй половины июня до октября. Съедобный, четвертой категории. Используются молодые грибы в свежем виде.

• **Дождевик шиловатый.** Плодовое тело до 10 см высотой, грушевидное, с развитой ложной ножкой, белое, по мере старения желтеющее. Поверхность головки покрыта шипиками или бородавками. Мякоть рыхлая, сначала белая, затем серо-коричневая, без особого запаха и вкуса, по мере созревания распадается на несколько камер. Растет небольшими группами среди деревьев, на лесных полянах, лугах, пастбищах в июле — августе. Съедобен в молодом возрасте, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки. Если с плодового тела снять верхнюю кожицу, то внутренняя мякоть может быть использована для стерильных повязок.

• **Дождевик умбровый** (табл. 25). Плодовое тело грушевидное, сливовидное или шаровидное, сидячее или с небольшой ложной ножкой. Поверхность его сначала беловатая, затем коричневая (умбровая) с темно-коричневыми кустиками разноразмерных шипиков. Мякоть сначала белая, затем оливково-коричневая, коричнево-пурпурная, реже — медно-красная. Гриб изменчив в окраске и форме, что и отражено в данной характеристике. Растет в хвойных, преимущественно еловых, реже в лиственных лесах, на лугах, на гниющей древесине и просто на почве. Встречается одиночно или группами с июля по сентябрь. Съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Дождевик ежевидноколючий** (табл. 25). Плодовое тело яйцевидное или шаровидное, иногда приплюснутое, с заостренной ложной ножкой. Снаружи покрыт заостренными, часто изогнутыми шипиками до 4, иногда 5 мм длиной, сначала палевых, позже охряных и коричневых. За наличие этих шипиков и получил свое название. Мякоть сначала белая, затем светло-коричневая, позже коричнево-пурпуровая, с сильным приятным запахом, не исчезающим при сушке. Растет с июля до сентября в лесах разных типов на почве, особенно в местах, где много валежника. Съедобный, четвертой категории. Употребляются в пищу молодые плодовые тела свежими и сушеными.

• **Порховка свинцово-серая, или бовиста свинцово-серая** (табл. 25). Плодовое тело шаровидное, наружная оболочка белая, быстро исчезающая, внутренняя — свинцово-серая. Мякоть рыхлая, сначала белая, затем коричневая, без особого вкуса и запаха. Селится в лесах разных типов, на открытых местах, встречается одиночно и группами со второй половины июня до сентября. Съедобный, четвертой категории. Используются молодые грибы в свежем виде.

• **Порховка чернеющая, или бовиста чернеющая.** Плодовое тело шаровидное, внешняя оболочка бумагообразная, белая, гладкая, быстро распадается на куски и исчезает, внутренняя оболочка сначала светлая, затем черно-бурая или черная, тонкая, жесткая, блестящая. Мякоть мягкая, сначала белая, позже охряная, у зрелых — пурпурно-коричневая, без особого вкуса и запаха. Имеет бытовое местное название — заячья картошка. Растет всегда среди травы в лесах, на полях, лугах с июня по сентябрь. Гриб съедобный, четвертой категории. Употребляются в пищу свежими молодые грибы, пригоден для сушки.

• **Спатулария желтоватая, или лопаточка грибная** (табл. 46). Плодовое тело до 6 см высотой, лопаточковидное, булавовидное. Верхняя часть отграниче-

на от ножки, золотистая или оранжево-желтая, сочная. Ножка цилиндрическая, сверху несколько сужена, гладкая, беловатая или желтоватая, плотная. Растет большими группами на лесной подстилке в смешанных и хвойных, особенно лиственных лесах, с июля до сентября. Нередко образует «ведьмины кольца», так что в одном месте можно найти десятки плодовых тел. Гриб съедобный, употребляется свежим, но из-за малых размеров плодовых тел грибниками почти не собирается.

• ***Саркосцифа ярко-красная (пецица красная)*** (табл. 46). Плодовое тело до 5 см в диаметре, сначала чашевидное, затем блюдцевидное, внутри ярко-красное, снаружи — беловатое, шерстистое. Ножка до 3 см, обычно погружена в почву, беловатая, плотная. Мякоть беловатая, водянистая, без особого запаха и вкуса. Растет одиночно или группами в лиственных и смешанных лесах на веточках лиственных деревьев, погруженных в почву. Встречается в апреле — мае. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• ***Алеврия оранжевая (пецица оранжевая)*** (табл. 46). Плодовое тело до 10 см в диаметре, сначала шарообразное, затем чашевидное и блюдцевидное, края волнистые, внутри ярко-оранжево-красное, снаружи более светлое, мучнистое, основание корневидное. Мякоть тонкая, оранжевая. Растет большими группами с начала лета до сентября на влажной почве в лиственных и смешанных лесах, на влажных лугах, в садах, нередко у дорог, в местах, хорошо освещенных солнцем. Гриб съедобный, четвертой категории, употребляется свежим.

• ***Пликария темно-каштановая*** (табл. 46). Плодовое тело до 6 см в диаметре, чашевидное, мисковидное, каштаново-бурое, снаружи гладкое, внутри зернистое, к основанию несколько сужено и вытянуто в ножку. Мякоть тонкая, сочная. Развивается на почве в лиственных лесах тесными группами, встречается в июле — августе. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Отидея ослиная.** Плодовое тело до 10 см высотой, уховидное, с закручивающимися внутрь краями, снизу суженное в небольшую ножку, снаружи желтовато-бурое, шероховатое, внутри желто-оранжевое с красноватым оттенком, гладкое. Мякоть восковатая, сладковатая на вкус, без запаха. За свою форму, напоминающую ухо осла, имеет другое название — **ослиные уши** (табл. 46). Растет группами на лесной подстилке в лиственных и смешанных лесах с конца лета до заморозков. Гриб съедобный, употребляется свежим.

• **Отидея заячья.** Плодовое тело до 4 см высотой, сидячее, уховидное, с завернутыми внутрь краями, внутри — желтовато-коричневое или ржавое, снаружи — желто-бурое или ржаво-бурое. Мякоть тонкая, пресная на вкус, без запаха. За свою форму, напоминающую уши зайца, имеет другое название — **заячьи уши** (табл. 42). Растет группами на опавшей хвое в хвойных и смешанных лесах, часто среди мхов и вереска, встречается в июле — сентябре. Условно съедобный, употребляется свежим.

• **Дисцина жилковатая, или блюдцевик жилковатый** (табл. 42). Плодовое тело мясистое, блюдцевидное, до 10 см в диаметре, наружная поверхность беловатая, войлочная или тонкомучнистая, внутренняя сначала гладкая, охряная, затем бурая, морщинистая. Ножка короткая. Растет одиночно или небольшими группами в хвойных и смешанных лесах, на вырубках, по склонам оврагов, по берегам ручьев. Появляется рано весной, его можно собирать в апреле — мае. Гриб съедобный, употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Дисцина щитовидная, или блюдцевик розово-красный** (табл. 42). Плодовое тело сначала закрыто, потом раскрывается и растет в ширину, приобретая сначала блюдцевидную, затем распростертую волнистую форму до 10 см в диаметре, розово-красное, затем желтовато-белое. Ножка глубокобороздчатая и ветвистоскладчатая. Складки с ножки переходят на наружную по-

верхность плодового тела. Растет большими группами на влажной почве, на лесной подстилке, на солнечных местах в хвойных лесах в конце апреля — в мае. Съедобный, употребляется свежим.

• **Трюфель белый** (табл. 26). Плодовое тело достигает массы 500 г и более, округлое или неправильно сплюснутое, похожее на клубень картофеля, беловатое или слегка буроватое, волокнистое, затем желтовато-бурое. По мере старения становится войлочным, на нем появляются складки, неровные бугорки. Мякоть суховатая, на изломе сначала белая, затем мраморная из чередующихся светлых и темных прожилок, с нежным вкусом, с сильным приятным запахом. Растет с августа по ноябрь на умеренно увлажненной, хорошо прогреваемой почве в лесах разных типов, особенно среди берез, осин, но самые высококачественные трюфели растут среди орешника. Съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

Плодовое тело растет в земле на глубине до 10 см. Обнаружить его можно по высохшей траве и приподнятой почве, напоминающей кротовины. Собирают трюфели с помощью свиней и дрессированных собак. Свиньи быстро отыскивают эти грибы в силу своей природы. Они способны почувствовать запах трюфелей на расстоянии 20 м. Собак на поиски трюфелей дрессируют с 3–4 месяцев. Берут только самок, главным образом коротконогих — пуделей или дворняжек. Сначала щенков поят молоком, к которому примешивают отвар трюфелей, затем трюфели добавляют в пищу. Начинают дрессировать собак в помещении, пряча грибы или натертые грибами деревяшки в разные места. Затем дрессировку переносят в сад, огород, во двор и, наконец, в лес. Такой способ сбора трюфелей известен с XV века.

• **Сморчок настоящий**, или **съедобный** (табл. 26). Шляпка до 6 см высотой и до 5 см в диаметре, яйцевидная или яйцевидноокруглая, со сросшимся

с ножкой краем, с извилисто-складчатой, ячеистой поверхностью, окраска от желто-бурой до бурой. Ячейки многоугольные или более или менее округлые, и шляпка выглядит бестолково скомканной. Ножка полая, снизу слегка расширена, беловатая или буроватая, бородавчатая. Мякоть восковидная, белая, ломкая, нежная, с приятным запахом и вкусом. Растет в лесах разных типов на плодородной почве в травянистых, хорошо защищенных и прогреваемых местах: под кустами, на полянках, вдоль канав, на вырубках, опушках и даже в садах и парках. Появляется рано весной — в середине апреля и растет до июня, одиночно или группами. Первые сморчки водянистые. Лучшие же сморчки собирают в мае, когда они становятся менее водянистыми. Гриб условно съедобный, с высокими вкусовыми качествами, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки. Некоторые грибники считают, что сморчки по вкусу не уступают белым.

• **Сморчок конический** (табл. 26). Шляпка до 6 см в диаметре, полая, удлинненно-коническая, приросшая по краю к ножке, серо-бурая, серо-зеленая, коричнево-черно-бурая, иногда серовато-черная, поверхность — сотово-ячеистая, с вытянутыми, ромбовидными ячейками, отделенными друг от друга более темными перегородками. Ножка светло-желтоватая или буроватая, полая. Мякоть белая, восковидная, ломкая, без особого запаха и вкуса. Растет одиночно и группами на плодородной почве, в местах, прогреваемых солнцем, в смешанных и хвойных лесах, на вырубках, опушках, полянах, вдоль дорог, среди кустарников с середины апреля до июня. Условно съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

Распространенное мнение о ядовитости сморчков научно опровергнуто. В сморчках яд не обнаружен, но поскольку их путают со строчками, то перед приготовлением блюд из сморчков их все-таки надо отварить

и отвар слить. В литературе также нет единого мнения, какой гриб строчок, а какой — сморчок. В нашей книге дается их характеристика в соответствии со взглядами авторов достаточно серьезных изданий.

• **Сморчковая шапочка.** Шляпка до 5 см в диаметре, бурая, буроватая, иногда желтовато-бурая, со свободными, не соединенными со шляпкой краями, поверхность извилисто-складчатая, как надетая на ножку шапочка, что и послужило основанием для названия. Ножка длинная, к основанию слегка расширена, полая, белая или кремовая, покрыта мелкими чешуйками. Мякоть восковидная, ломкая, нежная, приятного вкуса и запаха. Растет нередко обильно в лиственных, особенно осиновых и смешанных с осиной лесах, в пониженных местах в апреле — мае. Условно съедобный, третьей категории, но по питательности не уступает грибам первой категории, содержание белков выше, чем в рыжиках и говядине средней жирности, превосходит последнюю и по содержанию жира. Употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Строчок гигантский.** Плодовое тело крупное, до 15 см высотой и 30 см шириной. Шляпка бурая или темно-бурая, но иногда более светлая, неправильной-цевидная или бесформенная, с беспорядочной волнистой складчатостью, почти полностью приросшая к ножке. Ножка толстая, до 10 см в диаметре, беловатая, внизу грязно-белая, водянистая, полая, часто бороздчатая. Мякоть белая или сероватая, без особого вкуса и запаха. Растет группами, реже одиночно в лиственных и смешанных, с примесью березы лесах, на богатых плодородием почвах в апреле — мае. Гриб условно съедобен, употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Строчок обыкновенный** (табл. 26). Плодовое тело до 13 см в диаметре. Шляпка неправильно-округлая, иногда угловатая, полая, с глубокими извилистыми складками, коричнево-бурая, темно-бурая, на открытых

местах бурая. Ножка беловатая или серая, полая, к основанию сужена. Мякоть белая, восковидная, тонкая, ломкая, со своеобразным запахом, без особого вкуса. Растет в лесах разных типов на обнаженных участках почвы, на опушках, вырубках, вдоль дорог, на полянах. В лесных массивах его нет. Появляется рано весной, сразу после схода снега. Условно съедобный, третьей категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

Строчки содержат в своем теле ядовитое вещество — **гельвелловую кислоту**. Долгое время считалось, что это вещество при варке переходит в раствор. Поэтому перед употреблением грибы достаточно отварить, а раствор слить. Однако в 1967 году было установлено, что такой кислоты не существует вообще. В строчках же содержится другой яд — **гиромитрин**, действие которого на организм человека сходно с действием яда бледной поганки. Не случайно зарегистрированы случаи отравления именно строчками. Вместе с тем имеется немало сведений об употреблении строчков в пищу без каких-либо нежелательных последствий. Видимо, не все виды строчков ядовиты. Описанная здесь ситуация свидетельствует о недостаточной изученности сморчков.

• **Гельвелла инфулла**, или **строчок осенний** (табл. 26). Шляпка седловидно-лопастная, с 2–4 вершинами, лопасти по краю сросшиеся, каштаново-бурая. Ножка до 10 см высотой, полая, беловатая или слегка розоватая. Мякоть беловатая, без особого запаха и вкуса. Встречается редко, на сильно разрушенной древесине, на влажных местах сосновых и смешанных с березой и сосной лесах, по краю дорог, на опушках, вырубках, одиночно и группами, в сентябре — октябре. Излюбленным местом являются влажные, обугленные пожаром остатки деревьев. Условно съедобный, четвертой категории, употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Гельвелла ямчатая**, или **лопастник ямчатый**. Плодовое тело до 10 см высотой. Шляпка двух-

или трехлопастная, с толстым свободным краем, седлообразная, свисающая, снаружи серая или черно-серая, внутри — гладкая, серовато-белая. Ножка полая, книзу расширенная, имеет сильно складчатую или бороздчатую поверхность и как бы состоит из ряда параллельных тяжей, серая, позднее темнеющая. Мякоть водянистая, беловатая, без особого запаха и вкуса. Растет в лиственных, реже в хвойных лесах, у дорог, на местах старых костров. Условно съедобный, четвертой категории, употребляется свежим.

• **Гельвелла упругая**, или **лопастник упругий**. Шляпка двухлопастная, седловидная, светло-желтоватая или серовато-бурая, внутренняя поверхность беловатая или розоватая. Ножка книзу слегка расширена, с неглубокими продольными бороздками, плотная, беловатая или буроватая. Мякоть тонкая, белая или сероватая, без особого запаха и вкуса. Растет во влажных, редких, преимущественно лиственных лесах с июля по октябрь. Условно съедобный, употребляется свежим, пригоден для сушки.

• **Гельвелла курчавая**, или **лопастник курчавый**. Плодовое тело до 9 см высотой. Шляпка двух- или четырехлопастная, их края свободны, гофрированные или курчавые, наружная поверхность беловатая или светло-желтая. Ножка беловатая, полая, прямая или изогнутая, с продольными складками и бороздками, в основании слегка вздутая. Мякоть тонкая, белая, водянистая, без особого вкуса и запаха. Встречается в лиственных, особенно с примесью липы лесах, часто среди травы, с конца июля до сентября. Условно съедобный, употребляется свежим.

Гельвеллы (лопастники) в пищевом отношении грибы малоценные, некоторые из них имеют горький вкус, не исчезающий при варке. Сведения о ядовитости неоднозначны. Одни считают их неядовитыми, но условно съедобными грибами. Другие определяют их как содер-

жащими яд, но легко переходящий в раствор при горячей обработке.

• **Тремеллодон студенистый.** Плодовое тело шляпковидное, присосшее к субстрату боком и эксцентрической ножкой, на нижней стороне — белые конические шипики. Мякоть студенистая, полупрозрачная беловатая, сероватая, желтоватая или розоватая, без особого запаха и вкуса. Встречается на гниющей, погруженной в почву древесине, на пнях, во влажных местах хвойных лесов с июля по октябрь. Съедобный, употребляется свежим.

• **Чага, или черный березовый гриб.** Крупные черные, слегка блестящие, неровные наросты в виде желваков на живых деревьях, преимущественно на березе. Наросты довольно тяжеловесные, достигают значительных размеров. Ткань внутри гриба твердая, деревянистая, очень плотная, бурая с беловатыми прожилками. Растет на одном месте до 15 лет, пригоден для сбора в любое время года. Настой чаги употребляется как суррогат кофе и чая. Из чаги получают препарат бефунгин, который применяется при лечении желудочно-кишечных заболеваний, показан при злокачественных опухолях. Сухая чага при хранении не теряет своих свойств в течение двух лет.



ЭТИМ В КОРЗИНКЕ НЕ МЕСТО



• **Бледная поганка** (табл. 27). Шляпка диаметром до 10 см, шелковистая, от серо-белого до бледно-зеленого и оливкового цвета, в центре обычно более темная, с гладкими краями, сначала колокольчатая, снизу закрыта покрывалом. Затем шляпка расправляется до плоско-выпуклой, разрывая покрывало. При этом на шляпке иногда сохраняются его остатки. Пластинки белые, свободные, частые. Ножка белая, в основании расширена в виде клубня, который находится в мешковидной вольве с рваными краями. Это остатки покрывала. Кольцо на ножке белое, полосатое. Мякоть белая, тонкая, без запаха и вкуса. Растет бледная поганка в лиственных и смешанных лесах обычно группами и поодиночке, встречается редко. Излюбленные ее породы — береза, липа, дуб, бук, клен, граб. Бледная поганка — влаголюбивый гриб, поэтому хорошо растет на территориях с достаточным увлажнением почвы, обильно размножается в годы с избыточным количеством осадков. Так, в Подмосковье ее было много в 1969–1971 годах, когда в течение августа — сентября осадки были довольно обильны. В очень засушливом 1972 году в районе Звенигорода бледной поганки не было вообще.

Известно несколько форм бледной поганки, которые различаются цветом шляпки. Это смертельно ядовитый гриб. Содержащиеся в ней яды не разрушаются ни при вымачивании, ни при варке. Смертельная доза для чело-

века одного из содержащихся в ней ядов — **фаллоидина** — всего 0,02–0,03 г, которая содержится всего примерно в $\frac{1}{4}$ части шляпки. Признаки отравления бледной поганкой проявляются через 7–12, а иногда через 40 часов. За это время яд поступил в кровь, и спасти человека нельзя, так как под влиянием ядов разрушаются красные кровяные тельца (эритроциты) крови. За это время оказываются пораженными печень и почки. Бледная поганка является «двойником» шампиньонов, поплавок, сыроежек зеленой и зеленоватой. У шампиньонов и сыроежек нет клубневидного вздутия, которое характерно для бледной поганки, у шампиньона пластинки меняют окраску, у бледной поганки они всегда белые. У сыроежек и поплавок на ножке нет кольца, у бледной поганки оно есть, белое или полосатое.

• **Мухомор белый**, или • **весенний** (табл. 27). Весь гриб белый. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала округлая, распростертая, в центре слегка вдавленная, иногда с бугорком, со слаборебристым краем, при высыхании шелковистая. Пластинки свободные, белые или чуть розоватые, частые. Ножка полая, в основании клубневидно вздутая, окруженная мешковидной вольвой, волокнистая, с хлопьевидными чешуйками. Кольцо на ножке широкое, шелковистое, слабополосатое. Мякоть белая, с неприятным вкусом и запахом. Встречается в сыроватых хвойных и смешанных лесах в июне — августе. Гриб смертельно ядовит, является «двойником» гриба-зонтика белого, поплавка белого, вольвариеллы красивой, шампиньона перелескового. Отличая эти грибы, обратите внимание на следующее: гриб-зонтик, шампиньон перелесковый и белый мухомор имеют утолщения в основании ножки, но у зонтика и шампиньона это утолщение не окружено вольвой; у поплавка белого и вольвариеллы красивой нет кольца на ножке, у мухомора оно хорошо выражено. Мухомор имеет неприятный запах, поплавок — без особого запаха, а гриб-зонтик и шампиньон имеют приятный запах.

• **Мухомор пантерный** (табл. 32). Шляпка до 12 см в диаметре, различных оттенков коричневого цвета (бурая, черновато-бурая, серо-коричневая, оливково-серая и т. п.), сначала почти шаровидная, затем колокольчатая, позднее распростертая, с широким бугорком в центре, с полосатым краем. Поверхность шляпки клейкая, с белыми остатками покрывала в виде концентрически расположенных бородавок. Пластинки свободные, белые. Ножка белая, полая, с клубнем у основания, кольцо белое, полосатое, быстро исчезающее, вольва приростная, но легко отделяющаяся. Мякоть белая, с неприятным запахом, на изломе не меняет окраску. Встречается в лесах разных типов с июля по октябрь. Ядовит, содержит вещество, близкое атропину. Признаки отравления проявляются от 20 минут до 2 часов после приема пищи. Водный экстракт пантерного мухомора применяется как инсектицид для борьбы с насекомыми-вредителями. Является «двойником» съедобного мухомора серо-розового. Отличить их можно по наличию красноватого цвета в окраске шляпки, пластинок и ножки. Кроме того, мякоть мухомора серо-розового на изломе краснеет. Этих признаков у мухомора пантерного нет, его пластинки, ножка и мякоть — белые.

• **Мухомор красный** (табл. 32). Шляпка диаметром до 20 см, красная, сначала шаровидная, затем плоско-выпуклая, оранжево-красная, с остатками белого покрывала в виде белых хлопьев-горошин. Они придают мухомору привлекательность и некоторую забавность. Пластинки белые, свободные. Ножка белая, полая, в верхней части суженная, в основании клубневидная, с легко отделяющейся вольвой. На ней сохраняется белое, быстро исчезающее кольцо от покрывала. Широко распространен. Встречается с июня до осенних заморозков большими группами и практически во всех типах лесов, придавая им особую красоту и нарядность. Гриб ядовитый. Признаки отравления проявляются че-

рез 20 минут до 2 часов после приема пищи. Находящиеся в нем вещества токсичны, возбуждают нервную систему, вызывая галлюцинации. Получил свое название за то, что настой мухомора используют для уничтожения мух. При этом настой надо ставить на место, недоступное для детей и домашних животных. В то же время для лосей мухоморы являются лекарственным средством от гельминтов. Имеет местные названия ванак и okay. Является «двойником» сыроежки золотисто-красной, но последняя не имеет на шляпке белых хлопьев, ножка ее не имеет в основании клубневидного образования с вольвой.

• **Мухомор поганковидный** (табл. 27). Шляпка до 8 см в диаметре, сначала белая, затем желтовато-зеленоватая, с белыми крупными хлопьями. Пластинки белые, приросшие к ножке, узкие, частые. Ножка белая, полая, с клубнем у основания и с приросшей к нему вольвой, которая в верхней части слегка отстает от ножки, кольцо белое, со временем снаружи слегка желтеет. Мякоть белая, под кожицей желтоватая, с запахом сырого, долго лежащего в погребе картофеля. Растет в разных типах лесов с середины августа до конца сентября. Не является смертельно ядовитым, но отравление им возможно. Однако вопрос о ядовитости этого вида мухомора окончательно не решен. Является «двойником» сыроежки золотисто-красной. Отличия те же, что и применительно к мухомору красному.

• **Мухомор вонючий**, или **поганка белая** (табл. 32). Шляпка до 12 см в диаметре, сначала коническая, затем колокольчатая, позже — распростертая, белая с легкой желтизной в верхней части, без чешуй. Пластинки свободные, белые. Ножка ровная, полая, белая, с белым кольцом под самой шляпкой, к основанию утолщенная, со свободной вольвой. На ножке хорошо заметны довольно крупные чешуи, делающие ножку шероховатой. Мякоть белая, с неприятным запахом. Растет

в хвойных и смешанных лесах с примесью хвойных пород с июля по сентябрь. Смертельно ядовит, поражает печень, кишечник, другие внутренние органы. Является «двойником» поплавка белого, гриба-зонтика белого, вольвариеллы красивой, шампиньона перелескового. Отличия те же, что и применительно к мухомору белому (весеннему).

• **Мухомор порфиновый** (табл. 32). Шляпка до 9 см в диаметре, серовато-коричневая с фиолетовым оттенком, сначала колокольчатая, затем распростертая, с крупными, белыми, скоро исчезающими хлопьями от покрывала. Пластинки белые, слабо приросшие или свободные, частые, тонкие. Ножка полая, вся или ниже кольца пурпурно-серая, внизу пушистая. Кольцо сначала белое, затем чаще всего одного цвета с ножкой. Клубневидное вздутие в основании ножки круглое, окружено приросшей к клубню со свободными краями беловатой, впоследствии темнеющей вольвой. Мякоть белая, с острым неприятным запахом. Растет обычно в хвойных, преимущественно в сосновых лесах единичными экземплярами с июля по октябрь. Ядовит. Яд этого мухомора обладает психотропным действием, вызывая галлюцинации.

• **Летиота гребенчатая**, или **зонтик гребенчатый**, или **чешуйница гребенчатая** (табл. 28). Шляпка до 5 см в диаметре, беловатая, сначала колокольчатая, затем плоско-выпуклая, с выступающим рыже-бурым бугорком, с концентрическими коричневатými чешуйками. Пластинки свободные, частые, белые. Ножка ровная, к основанию слегка утолщенная, желтоватая или слабо красноватая, гладкая. Кольцо белое или с красноватым оттенком, узкое, при созревании исчезающее. Мякоть белая, тонкая, при прикосновении краснеет, с неприятным вкусом и острым редечным запахом. Встречается с июня по октябрь на лугах, лесных опушках и полянах и огородах. Гриб несъедобен, возможно, ядовит, является «двойни-

ком» лепиоты щитковой. У лепиоты гребенчатой на шляпке есть чешуйки, она на изломе краснеет, имеет неприятный редечный запах. У лепиоты щитковой на шляпке чешуек нет, на изломе окраска не меняется, запах приятный.

• **Волоконница земляная** (табл. 28). Шляпка до 4 см в диаметре, белая, желтоватая, иногда розоватая или фиолетовая, коническая, затем распростертая, с более темным бугорком в центре, шелковистая, по краю растрескивающаяся. Пластинки слабо приросшие к ножке, широкие, частые, сначала белые, затем коричневые. Ножка прямая или изогнутая, в основании слегка утолщена, плотная, белая, сверху с мучнистым налетом. Мякоть белая, с островатым вкусом и неприятным запахом. Растет в лиственных и хвойных лесах среди кустарников в июле — августе. Смертельно ядовита. Ее яд поражает нервную систему. Действие яда проявляется через 20 минут до 2 часов. Признаки отравления: сильное слюно- и потоотделение, озноб, головная боль, головокружение, тошнота, дрожание конечностей, падение кровяного давления, замедление сердечной деятельности, ослабление зрения. Выздоровление или смерть наступают на вторые сутки.

• **Волоконница разорванная** (табл. 28). Шляпка до 5 см в диаметре, желто-бурая или светло-коричневая, полураспростертая, с бугорком в центре, мелкочешуйчатая, с белым хлопьевидным, нередко рваным краем. Пластинки, приросшие к ножке, широкие, буровато-коричневые, с белым краем. Ножка плотная, прямая или изогнутая, бурая или рыжеватая, покрыта красновато-бурыми волокнистыми чешуйками. Растет в сыроватых местах, по краям дорог и канав в июле — сентябре. Гриб смертельно ядовит. Признаки отравления, как и при употреблении волоконницы земляной.

• **Волоконница волокнистая**, или **равновершинная** (табл. 28). Шляпка до 8 см в диаметре, соломенно-желтая, золотисто-желтая или буроватая, сначала ко-

нически-колокольчатая, затем распростертая, с более темным бугорком, с радиальными трещинами, нередко с рваным краем, иногда с чешуйками. Пластинки почти свободные, узкие, желтовато-оливковые с белым краем. Ножка плотная, ровная, одного цвета со шляпкой или чуть светлее, сверху мучнистая, к основанию хлопьевидно-чешуйчатая. Мякоть белая, запах острый, неприятный, безвкусная. Растет в лесах, парках среди травы в июле — октябре. Гриб ядовит. Признаки отравления те же, что и при употреблении волоконницы земляной.

• **Волоконница Патуйяра** (табл. 29). Шляпка до 8 см в диаметре, сначала беловатая и колокольчатая, затем соломенно-желтая или красноватая, распростертая, с бугорком в центре, растрескивающаяся. Пластинки, приросшие к ножке, широкие, частые, сначала белые, затем серно-желтые или розовые, позднее ржаво-коричневые с красноватыми пятнами. Ножка плотная, ровная или к основанию слегка вздутая, одного цвета со шляпкой или чуть светлее. Растет в августе и сентябре в лесах на нейтральных и слабощелочных почвах. Это свойство настолько постоянно, что этот гриб можно использовать как индикатор кислотности почвы. Гриб ядовит. Его яды поражают нервную систему. Признаки отравления те же, что и у волоконницы земляной.

• **Ложноопенок серно-желтый** (табл. 29). Шляпка до 5 см в диаметре, сначала выпуклая, затем полураспростертая, желтоватая с красноватым или оранжевым оттенком, в центре более темная, по краю более светлая. Пластинки приросшие к ножке, тонкие, сначала серно-желтые, затем зеленовато-оливковые. Ножка ровная, полая, серно-желтая, волокнистая. Мякоть светло-желтая, с неприятным запахом и очень горьким вкусом. Растет с июня по октябрь, часто большими группами на гниющей древесине. Ядовит, вызывает расстройство пищеварительных органов. Признаки отравления (проявляются через 1–6 часов) следующие: тошнота, рвота, потли-

вость, потеря сознания. Является «двойником» опенка осеннего, летнего, зимнего и ложноопенка серопластинчатого. Осенние и зимние опята отличаются от ложноопенка по следующим признакам: у последнего шляпка серно-желтая, в центре красно-бурая, гладкая, пластинки серно-желтые, затем зеленоватые; у осеннего опенка шляпка серо-коричневая, в центре более темная, чешуйчатая; у опенка зимнего — медово-желтая. У осеннего, зимнего и летнего опенков пластинки не бывают зеленоватыми, они преимущественно светло-желтые, а у опенка летнего они позднее становятся ржаво-коричневыми. Ножка ложноопенка светло-желтая, у опята окрашена в коричневые цвета. У ложноопенка серопластинчатого пластинки сначала бледно-желтые, затем сиренево-серые (зеленого цвета в них нет), ножка бледно-желто-красноватая, снизу — ржавая.

• **Рядовка серно-желтая** (табл. 29). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала коническая, затем плоско-выпуклая с бугорком, ярко-серно-желтая, в центре более темная, по краям — светлая. Пластинки приросшие к ножке или выемчатые, серно-желтые, желтовато-зеленоватые, широкие, толстые. Ножка плотная, ровная, иногда изогнутая, иногда книзу утолщенная, беловато-серно-желтая, покрыта коричневыми шипиками. Мякоть серно-желтая или зеленоватая, с сероводородным запахом и неприятным вкусом. Растет в лесах на пнях и на почве в августе — сентябре. Гриб слабо ядовит. Является «двойником» зеленушки. Отличительным признаком зеленушки от рядовки в окраске шляпки, она у зеленушки зеленовато-желтая или оливково-желтая. У рядовки серно-желтой в окраске шляпки зеленых цветов нет. Отличаются они и по запаху, который у зеленушки приятный, напоминают запах свежей муки, у рядовки он неприятный.

• **Рядовка ядовитая**, или **тигровая** (табл. 31). Шляпка до 12 см в диаметре, сначала выпуклая, затем плоскораспростертая, с завернутым краем, грязно-белая,

светло-серебристо-серая или коричнево-серая с синим оттенком, с более темными концентрически расположенными пятнами. Пластинки частые, широкие, приросшие зубцом к ножке, грязно-беловатые с зеленовато-желтым оттенком. Ножка белая, плотная, мучнистая, снизу буроватая. Мякоть беловатая, под кожицей шляпки сероватая, со вкусом и запахом муки. Растет группами в лесах на известковой почве с августа по октябрь. Гриб ядовит, через 1,5–2 часа появляются признаки отравления: тошнота, рвота, понос. Является «двойником» съедобной рядовки землисто-серой. У рядовки ядовитой шляпка имеет синеватый оттенок, пластинки — зеленоватый, ножка плотная. У рядовки землисто-серой таких оттенков в окраске шляпки и пластинок нет, ножка плотная.

• **Рядовка заостренная** (табл. 31). Шляпка до 8 см в диаметре, пепельно-серая или буро-серая с полосатым краем, сначала колокольчато-коническая, затем выпуклая, с узким заостренным бугорком в центре. Пластинки приросшие к ножке зубцом или почти свободные, частые, широкие, глубоковнемячатые, белые или сероватые, затем седые. Ножка беловатая или сероватая, у основания утолщенная, плотная, продольно-полосатая. Мякоть мягкая, сначала серовато-беловатая, затем белая, с горьким вкусом и мучным запахом. Встречается часто в сыроватых лесах в сентябре — октябре. Гриб ядовит. Является «двойником» рядовки землисто-серой. Отличительные признаки те же, что и для рядовки ядовитой.

• **Говорушка восковатая** (табл. 30). Весь гриб белый, иногда с сероватым оттенком. Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, затем распростертая, иногда в центре с бугорком и водянистыми концентрическими окружностями, края волнистые, пушистые, иногда разорванные. Пластинки нисходящие по ножке, частые, узкие, белые или сероватые. Ножка плотная, прямая или чуть согнутая, к основанию слегка утолщенная и опушенная. Мякоть плотная, белая, запах и вкус приятные.

Растет в лесах разных типов среди травы с конца июля до октября. Гриб смертельно ядовит. Признаки те же, как и при отравлении волоконницей земляной. Является «двойником» подвишенника. На шляпке говорушки есть водянистые круги, каких нет на шляпке подвишенника. Пластинки у говорушки сначала белые, затем сероватые, у подвишенника — белые, затем розоватые.

• ***Ложнодождевик обыкновенный*** (табл. 30). Плодовое тело клубневидное, до 6 см в диаметре, без ножки, с гладкой или мелкочешуйчатой поверхностью, грязно-желтоватое или охристое. Мякоть сначала желтовато-белая, затем фиолетово-черная, позднее оливково-серая с белыми прожилками, с неприятным запахом сырого картофеля. Растет в лесах разных типов, по опушкам, в садах, вдоль дорог в августе — сентябре. В сухих сосновых и смешанных с сосной лесах на песчаных почвах встречается другая форма этого гриба — с толстой, грубой, покрытой бородавками, растрескивающейся поверхностью. Мякоть его фиолетово-черная, запах неприятный. Некоторые микологи выделяют его в особый вид — ***ложнодождевик бородавчатый***. Оба гриба несъедобны. Есть сведения, что, съеденные в больших количествах, они вызывают слабые отравления.

• ***Шампиньон рыжеющий*** (табл. 30). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала округлая, затем ширококолокольчатая, шелковистая, мелкочешуйчатая, белая, в центре по мере старения гриба буреющая. Пластинки приросшие к ножке, тонкие, узкие, сначала белые, затем ярко-розовые, позднее шоколадно-бурые. Ножка белая, полая, с кольцом, в основании вздутая. Мякоть белая, при надавливании и на изломе желтеющая, с неприятным вкусом и запахом карболовой кислоты. Растет в лиственных и смешанных лесах, иногда в садах, парках, на лугах вместе с другими шампиньонами с конца июля до октября. Гриб ядовит, вызывает отравления, но не-

опасные для жизни. От других шампиньонов можно отличить по запаху.

• **Энтолома ядовитая** (табл. 31). Шляпка до 20 см в диаметре, сначала выпуклая, белая, затем распростертая, с широким бугорком в центре, сначала желтоватая, слабосклеивающаяся, позднее серо-бурая, шелковистая. Пластинки почти свободные, широкие, редкие, сначала беловатые, затем с розовато-мясным оттенком. Ножка белая, блестящая, шелковистая, плотная, слабо изогнута, в основании слегка утолщена. Мякоть толстая, белая, под кожицей шляпки буроватая, у молодых грибов с мучным запахом, у зрелых запах неприятный. Растет в лиственных лесах, садах, скверах, парках группами или одиночно с июня по сентябрь. Гриб ядовит, вызывает сильное расстройство кишечника. Является «двойником» энтоломы садовой и майского гриба. Шляпка у энтоломы ядовитой значительно крупнее, чем у майского гриба и энтоломы садовой, пластинки у ядовитой энтоломы с розовым оттенком, у майского гриба — с кремовым. Ножка у майского гриба — булавовидная, у энтоломы садовой — продольно-рубчатая, у энтоломы ядовитой этих признаков нет.

• **Паутинник оранжево-красный** (табл. 31). Шляпка до 10 см в диаметре, оранжево-красная или оранжево-бурая, покрыта мелкими, темными, волокнистыми чешуйками, сначала выпуклая, затем плоская, с бугорком, иногда с растрескавшимися краями. Паутинистое покрывало сначала золотисто-желтое, затем темнеет. Пластинки приросшие к ножке, толстые. Редкие, ярко-оранжево-коричневые. Ножка плотная, к основанию слегка сужена, желтоватая, без поясков. Мякоть желтоватая или буроватая, с редечным запахом, без вкуса. Растет в лесах разных типов в сентябре — октябре. Гриб смертельно ядовит. Содержащийся в нем яд не разрушается ни при каких видах домашней обработки. Он вызывает патологические изменения в почках. Признаки отравления появляются через 3 — 14 дней.

• **Паутинник красивейший** (табл. 31). Шляпка до 8 см в диаметре, коническая или распростерто-коническая, с острым бугорком в центре, рыжевато-оранжевая, красновато-оранжевая или коричневая, мелкочешуйчатая, иногда с растрёскавшимся краем. Пластинки приросшие к ножке, редкие, толстые, широкие, сначала оранжево-охристые, позднее ржаво-коричневые. Ножка плотная, оранжево-бурая, с охристыми или лимонными поясками — остатками паутинистого покрывала. Мякоть оранжево-охристая, без вкуса, с редечным запахом или без него. Растет в сыроватых хвойных лесах, преимущественно среди мха с мая по сентябрь. Смертельно ядовит, с аналогичным паутиннику оранжево-красному действием на организм.

• **Свинушка тонкая** (табл. 31). Шляпка до 20 см в диаметре, сначала слабо выпуклая, оливково-бурая, волокнисто-пушистая, позднее плоская, в центре воронковидно-вдавленная, с сильно завернутым бархатистым краем, охристо-бурая или рыжеватая, постепенно выцветающая. Пластинки нисходящие по ножке, охряно-желтые, широкие, редкие. Ножка центральная, иногда эксцентричная, плотная, часто сужена книзу. Мякоть коричневато-желтоватая, мягкая, на изломе и при надавливании становится темно-бурой. Растет часто в больших количествах на влажной почве в лесах разных типов, на опушках, на вырубках с еловым подростом, около оснований елей и сосен, по окраинам болот, канав, иногда на огородах с июня по октябрь.

• **Свинушка толстая** (табл. 43). Шляпка до 30 см в диаметре, толстая, мясистая, охряно-коричневая, бархатистая, сначала выпуклая, затем в центре воронковидно-вдавленная, с завернутым вниз краем. Пластинки довольно толстые, узкие, нисходящие на ножку, грязно-желтые, позднее коричневые. Ножка такого же цвета, тоже толстая, плотная, часто сдвинута вбок, поэтому гриб не всегда симметричный. Мякоть сухая, светлее шляпки,

но темнеет на воздухе. Растет с июля по октябрь, почти повсеместно, предпочитает открытые места, может расти на пнях, около пней и стволов, главным образом сосны. Гриб съедобен, но низкокачественный.

Мнения о съедобности свинушек неоднозначны. Но в настоящее время наиболее признанным является мнение о том, что в свинушках содержится яд, не разрушающийся при варке, что подтверждено несколькими случаями отравлений свинушками со смертельным исходом. Кроме того, при употреблении свинушек в пищу в крови накапливаются вещества, которые постепенно изменяют состав крови и создают угрозу здоровью и даже жизни людей. Есть утверждения, что это относится лишь к свинушке тонкой. Однако в реальности эти два вида различить очень трудно, поэтому оба вида свинушек исключены из списка съедобных грибов. К тому же химический состав обоих видов свинушек изучен недостаточно полно.

• **Желчный гриб** (табл. 32). Шляпка до 10 см в диаметре, сначала выпуклая, позднее плоско-выпуклая, бугроватая или коричневатая, гладкая, сухая. Трубчатый слой сначала белый, затем розоватый. Ножка вздутая, кремоватая, с темным сетчатым рисунком. Мякоть толстая, белая, на изломе розовеющая, без особого запаха, вкус интенсивно-горький. Если в грибные сборы попал хоть один желчный гриб, то он испортит весь сбор. При одном только совместном замачивании все грибы будут горькими, не говоря уже, что это произойдет при совместной их варке. Растет в хвойных и лиственных лесах, преимущественно на песчаной почве. Встречается редко. Гриб несъедобный. Распространенное мнение о нем как ядовитом грибе неверно. Отравлений этим грибом не установлено. Внешне очень похож на белый гриб и является его «двойником». От белого гриба отличается розоватым трубчатым слоем и розовеющей на изломе мякотью. Ножка желчного гриба имеет темный сет-

чатый рисунок на белом фоне. У белого гриба сеточка белая на белом же фоне.

• **Сатанинский гриб** (табл. 32). Шляпка до 15 см в диаметре, сначала выпуклая, позднее плоско-выпуклая, беловатая, светло-зеленоватая или светло-зеленовато-желтоватая, нередко с розоватыми пятнами, особенно по краю. Гриб легко отличается по шляпке. Она у сатанинского гриба светлая, сероватая или зеленоватая. Трубчатый слой сначала желтоватый, затем оранжевый до красного. Ножка толстая, клубневидная, светлоокрашенная. По светлому фону хорошо заметны розоватые пятна, образующие округлые петли и общий фон рисунка ножки — сетчатый. Мякоть белая, слегка желтоватая, местами розоватая, голубеет на изломе, но постепенно восстанавливается, с горьким вкусом и неприятным запахом. Встречается чаще всего в дубняках, в липовых и буковых лесах. Большинство микологов склонны считать, что гриб не ядовит, но и не съедобен из-за горького вкуса. Вероятнее всего, название гриба связано с этим его свойством. Грибники, особенно в старину, нередко пробовали сырые грибы на вкус. Взяв в рот кусочек сатанинского гриба и ощутив сильную горечь, они могли выразить в известном слове свою реакцию. Является «двойником» дубовиков. В отличие от сатанинского мякоть дубовиков не имеет неприятного запаха, на изломе приобретает отчетливый синий цвет, у сатанинского же она голубеет и быстро восстанавливается. Ножка у сатанинского гриба толстая, клубневидная, с красноватым сетчатым рисунком. У дубовиков сеточки на ножке либо нет, либо она бузовато-розовая. У дубовиков шляпка значительно темнее шляпки сатанинского гриба.



ГРИБЫ КРАСНОЙ КНИГИ



Жизнь на Земле представлена разными формами. Грибы — одна из них, во многом еще не разгаданная человеком, но уже сильно страдающая от его деятельности. Есть виды живых организмов первично редкие. К этому изначально человек не причастен. Но есть немало видов, редких вторично. И в этом прямая вина человека. В настоящее время обе эти группы редких видов, в том числе и грибов, находятся в равной мере перед опасностью дальнейшего сокращения и даже исчезновения. Понятно, что нужны срочные меры по их спасению. Ученые берут на учет такие виды. Представляем коллекцию из 10 грибов, которые встречаются так редко, что их нужно спасать. Они занесены в Красную книгу. Всего же в Красную книгу СССР занесено 25 видов грибов.

• **Чешуйница древесинная.** Шляпка до 9 см в диаметре, рыже-бурая, сначала выпуклая, затем распростертая, чешуйчатая. Пластинки свободные, белые или белые с сероватым оттенком. Ножка одного цвета со шляпкой, чешуйчатая, к основанию сужена, полая. Мякоть беловатая, со слабым приятным запахом, без вкуса. Растет с конца июня до сентября на гниющей древесине березы, иногда других лиственных пород. Гриб несъедобный.

• **Шийкогриб хлетьеножковый.** Шляпка до 15 см в диаметре, серая или черно-коричневая, сначала полушаровидная, затем плоско-выпуклая, с черепитчато-расположенными буро-черными чешуйками. Трубчатый слой

бурый, при надавливании чернеет. Трубочки с крупными угловатыми порами, приросшие или слегка нисходящие по ножке. Ножка плотная, сначала серая, затем черно-коричневая, иногда черная, изогнутая, с утолщением в основании, чешуйчатая, с быстро исчезающим кольцом. Мякоть серовато-беловатая, на изломе сначала краснеющая, затем чернеющая, с приятным вкусом и запахом. Встречается в августе — сентябре в лиственных и смешанных лесах. Съедобен.

• ***Рогатик булавовидный***, или ***рогатик песиковый***, или ***клавариадельфус песиковый***. Плодовое тело до 30 см высотой, булавовидное, продольноморщинистое, светло-желтое или рыжеватое, при надавливании приобретает буровато-красноватую окраску. Мякоть плотная, губчатая, белая, на изломе становится пурпурно-буровой, вкус горьковатый, запах приятный. Встречается в августе — сентябре на почве в лиственных и смешанных лесах. Гриб съедобен.

• ***Трутовик листоватый***, или ***гриб-баран***. Плодовое тело достигает 80 см в диаметре, состоящее из подушкообразного основания, от которого отходят многочисленные ветви со шляпками. Шляпки мясистожелтые, полуокруглые или лопатообразные, волнистые, клинообразно суженные в ножку, сверху серые, к основанию несколько светлее. Низ шляпки трубчатый, мелкопористый, белый. Количество шляпок может быть довольно значительное. Так, в 1971 году в Беловежской Пуще был найден гриб-баран с 753 шляпками. Трубочки короткие, нисходящие по ножке. Встречается другая форма гриба-барана с бурой окраской шляпок. Мякоть белая, с сильным приятным запахом, без особого вкуса. Местное название — дубовый заяц. Встречается в конце лета у основания стволов и пней лиственных деревьев, особенно дубов. Съедобен.

• ***Трутовик разветвленный***, или ***ветвистый***. Плодовое тело до 50 см в поперечнике, состоит из много-

численных ветвистых ножек, соединенных у основания в одну клубневидную ножку и несущих на себе небольшие шляпки. Шляпки округлые, плоские, с небольшим углублением в центре, светло-бурые или серовато-бурые. Их количество в одном плодовом теле достигает 200, но найдены экземпляры с количеством шляпок 1200. Трубчатый слой белый, трубочки короткие, нисходящие по ножке. Мякоть белая, мясистая, без особого вкуса, с запахом укропа, по мере старения становится жесткой, запах исчезает. Встречается в июле — августе у основания пней и стволов лиственных деревьев, преимущественно дуба, клена, липы. Гриб съедобен.

• ***Спарассис курчавый***, или ***грибная капуста***. Плодовое тело до 35 см в диаметре и массой до 4 кг, иногда больше, мясистое, сильно разветвленное, кремовое или охряно-желтое, позднее бурое. Ветви расширенные или сплюснутые, как пластинки, курчавые, гладкие, отходят от одной плотной, толстой, короткой, темной ножки. Мякоть белая, волокнистая, без особого вкуса, с неприятным специфическим запахом. Растет в хвойных и смешанных лесах около сосны, ели, кедра и пихты в августе — сентябре. Съедобен.

• ***Герций коралловый***, или ***ежовик коралло-видный*** (табл. 38). Плодовое тело величиной до 40 см, коралловидно-разветвленное. Ветви мясистые, сначала белые с розоватым оттенком, затем желтоватые, позднее буроватые, с густо расположенными шипами одного цвета с ветвями. Мякоть белая или желтоватая, немного волокнистая, без особого вкуса и запаха. Встречается в течение лета на пнях, валежнике лиственных деревьев, особенно березы. Гриб съедобен.

• ***Решеточник красный***, или ***клатрус красный***. Молодое тело гриба шаровидное или яйцевидное до 10 см высотой и 5 см шириной, белое, покрыто оболочками в 3 слоя. Наружный слой быстро разрывается звездообразными отгибающимися лопастями, сохраняющимися у ос-

нования гриба. При этом освобождается сетчатое, куполовидное, замкнутое образование красного цвета. С внутренней стороны это образование покрыто третьим слоем зеленовато-оливкового цвета, который быстро превращается в слизистую массу. Растет на плодородных почвах широколиственных лесов. Появляется нерегулярно, иногда с интервалом в несколько лет. Гриб несъедобен.

• **Диктиофора сдвоенная**, или **сетконоска**. Молодое плодовое тело шаровидное, яйцевидное, реже цилиндрическое, белое, желтовато-белое, гладкое, до 5 см в диаметре. При созревании наружная оболочка разрывается, сохраняясь в дальнейшем у основания гриба. Из оболочки появляется полая ножка грязновато-белого цвета. На ее вершине находится оливково-зеленая, коническая, ячеисто-сетчатая шляпка. Из-под шляпки свисает колокольчатая белая или слабо ржаво-лососевая, иногда с зеленоватым оттенком сетка. Зрелый гриб без особого вкуса, имеет неприятный запах. Интересно, что свисающая из-под шляпки сетка играет роль увеличения поверхности, издающей этот запах. Народное название — дама с вуалью. Растет с июля по октябрь на плодородных почвах, на гниющей древесине в широколиственных и смешанных лесах, парках. Гриб несъедобен.

• **Мутинус собачий**. Молодое плодовое тело белое, овальное или продолговато-яйцевидное до 2, 5 см в диаметре. При созревании наружная оболочка разрывается двумя-тремя лопастями и сохраняется у основания гриба. Из нее появляется ножковидное образование до 15 см длиной, бледно-красновато-оранжевое, иногда белое, в верхней части переходящее в головку. Головка тонкая, покрыта слизистой оливковой или оболочкой. Гриб издает неприятный запах гниющей падали. Встречается форма мутинуса с красноватой головкой. Растет обычно группами на богатых плодородием почвах, на гниющей древесине, среди кустарников во влажных местах в лиственных лесах с июля по сентябрь. Гриб несъедобен.

ГРИБНОЙ КАЛЕНДАРЬ



В характеристику грибов включены указания на астрономические сроки появления их в природе. Эти сроки ориентированы на среднюю полосу России. Однако составить календарь с более или менее точными астрономическими датами роста грибов довольно сложно: условия роста грибов неодинаковы в разных местностях и в разные годы.

Люди издавна примечали, что происходит в природе загодя или одновременно с ростом тех или иных грибов. Так появились приметы. По ним можно заранее предсказать будущий урожай или неурожай грибов, определить сроки роста грибов для каждой данной территории, то есть составить фенологический календарь. Многие из этого календаря уже известно, проверено. Но по аналогии вы можете дополнить его своими наблюдениями. А начинать это надо сразу по окончании грибного сезона.

Примечайте погоду в январе. *Если январь холодный, июль будет сухой и жаркий: не жди грибов до осени.* Следующую весть о грибах шлет Евдокия (Авдотья) — 14 марта. *Если на Евдокию день красный — на огурцы и грузди урожай.* А вскоре и грибной сезон открывать можно походами за зимними опятами. Они всю зиму жили под снегом. Снежное одеяло берегло их от морозов. И сейчас на весенних проталинах они ожили, радуясь пока еще слабому весеннему теплу. Возможно, это будет конец марта, а может — начало апреля. 7 апреля — Благовеще-

ние. Если Благовещение мокрое — лето будет грибное, а если в этот день мороз — жди урожая груздей.

Время идет своим чередом. Лес еще не оделся зеленою, еще кое-где лежит снег, но многие деревья уже цветут. Зацвело волчье лыко, на земле среди голых деревьев далеко видны цветущие медуницы, пролеска, сочевичник весенний. Переливается лес птичьими голосами. Как только начнут осыпаться с осины цветки-сережки, появляются строчки, сморчки и сморчковые шапочки. Грибнику надо иметь в виду, что появление сморчков совпадает со временем появления клещей, и быть очень внимательным. Позднее, когда обсохнет земля, будет больше тепла, а деревья покроются листвой, зацветут черемуха и ландыш, наступает время массового роста этих грибов. Они теперь уже не такие водянистые, не пахнут сырой землей, а крепкие, с настоящим грибным ароматом. Теперь вместе со сморчками могут вдруг выскочить и белые. А народная примета вам весть подает: *если много сморчков и строчков, то и других грибов в этом году будет много*. Наведайтесь и в места роста маслят, рыжиков, моховиков. Сейчас это время не для них, но бывают годы, когда они вдруг появляются в довольно больших количествах. Это грибы-разведчики. Они быстро отойдут, чтобы появиться уже в свое время. Не переживайте, если знакомые вам места оказались без этих грибов. В хвойных и лиственных лесах, во влажных местах вас уже ждут весенние опять, а на лугах можно набрать отменных луговых опят. Для них уже достаточно тепла и влаги. 26 мая — Лукерья-комарница. С этого времени появляются комары, мошки. *Если много мошек — готовь по грибы лукошек*.

Июнь уже настоящий летний месяц, начало лета. Если в это время появятся волнушки и рыжики, значит, грибов в этом году будет мало; а частые туманы обещают урожай грибов. Зацвела рябина, значит, через 5–6 дней пойдут грибы. Солнце все выше, день светлее, отошли

последние заморозки. 11 июня Федосья-колосяница. В это время появляются разнообразные грибы, их так и называют — колосовики. *Колосится рожь — много грибов найдешь.* 16 июня — Лукьян-ветреник. Если в этот день дождь идет весь день — грибов много будет. А есть и еще примета: *полетел пух с осины — иди за подосиновиками.* Это созрели на осине плоды. И тут уж наверняка поход будет удачным: в это время в лесу можно встретить около 15 видов грибов. Появились разноцветные сыроежки. Теперь они будут радовать вас до глубокой осени. Загляните в редкие березняки: здесь вас могут ждать подберезовики, в изреженных, светлых сосняках — маслята, нередко и моховики, в своих привычных местах — подосиновики, может порадовать и «царь грибов» — белый. После первых теплых дождей могут появиться в изобилии веселые стайки лисичек. Нередки шампиньоны. И вот уже подоспели скрипицы, валуи, подгруздки.

А лето катится своим чередом. Вот и вершина лета. 7 июля — Иван Купала, Иванов день. Гадая в ночь на Ивана Купалу, посмотрите на небо. *На Ивану ночь звездно — много будет грибов.* Только что отцвела липа. Солнце самое жаркое, и воздух сухой. Живое старается укрыться от этой жары. Хорошо бы в лес, за грибами. Но, увы, в грибном царстве затишье. Временное оно. Вот-вот начнутся грозы. Грозовые дожди теплые, хорошо мочат почву. Ночью тоже еще довольно тепло. А тут, глядишь, и туманы подоспели. Устилают они, как ватным одеялом, по ночам влажные низины. Оживает грибница. Через день-другой после таких событий загляните в лес. Наверняка вас ждет удача. Не случайно народ приметил: *парит туман над лесом, стало быть, пошли грибы.* В эту пору нет недостатка в подберезовиках, нередко подосиновики. После хороших дождей вновь стайками разбегутся сыроежки, лисички, маслята, валуи, подгруздки, украсят лес мухоморы в своих горошковых шапочках. Не злитесь на му-

хоморы, а загляните к ним в гости: нередко среди них белые. Замечено, что дружат эти две противоположности: одна самая желанная, от другой — одна досада грибнику. Редкий грибник, увидев мухоморы, не подумает: «Эх, вот бы это все белые!» Две-три недели длится этот грибной пир, и опять затишье недели на две-три.

За это время Илья-пророк сократит день на целых два часа. Солнце уменьшит жар, дольше задерживаются в лесах туманы, по утрам обильны росы. Ночи прохладные, темные. *Зима с летом борются, до обеда — лето, после обеда — осень.* Вот уже клены примеряют свой красный наряд, а в косах берез появляется желтая седина, зарумянились лесные орехи. На подходе грибы-листопадники. Для грибника наступает золотое время. Грибной хлебосол разнообразен. *Вереск цветет — отправляйся за рыжиками.* Не грешно пройти мимо каких-то там мокрух, зеленушек, паутинников. И без них полна корзинка добротных грибов, радующих душу. Даже усталость с ними приятна.

А время летит и меняет все вокруг. В лесу загорелся осенний пожар. Налетел ветер, и посыпался золотой осенний дождь. Солнце еще ласкает землю, но нет-нет да и затянут нудные дожди. Грибов еще много, они прячутся под лоскутным одеялом из разноцветных листьев, перебираются с открытых мест поближе к деревьям, под ветки и лапник, туда, где теплее и поуютней. Холод сильно поубавил всяких там мошек, и грибы стали крепкими, без единой червотчины. *Осенний свинух стоит летних двух.* Это время для осенних опят, хотя первые опенки-выскочки нередко бывают и раньше. Теперь их можно собирать до устойчивых заморозков. Грибники с нетерпением ждут их. Только и слышишь любопытный вопрос: а опята еще не пошли? А уж если пошли и вы напали на них, корзинка будет мала, так как растут они целыми скопищами. Но для опят неопасны ни сумки, ни всякого рода кошелки и даже рюкзаки. Ищите их на

пнях, валежнике, словно на земле им сыро и холодно. *Появились опенки — лето кончилось.* Не поленитесь заглянуть на луг. Здесь вас ждут отменные молоденькие дождевики. До самых морозов они будут наполнять ваши корзинки.

Осень берет свое. Вот и первые заморозки. Для грибов они пока не страшны. Многие из них не покинут лес до более сильного похолодания. Зарядили осенние дожди, заплыли грязью проселочные дороги. 14 октября — Покров — *последний день сбора груздей и рыжиков.* Морозы и снег теперь уже на подходе. Но некоторым грибам такая погода нипочем. Опенки промерзнут ночью, а на дневном тепле снова оживают. Особенно этой способностью отличаются зимние опята, так что собирать их можно, пока не покроет снег землю. Продолжают расти маслята. Они переносят даже пятиградусные морозы. Как будто не страшна зима шампиньонам, сыроежкам, рядовкам, говорушкам, зеленушкам, чесночникам и многим другим, мимо которых в грибное время мы проходим, не замечая. 22 октября — Яков. *До сего дня растут сыроежки.* Не удивляйтесь, но ваши предзимние грибные походы могут вознаградиться и самой невероятной находкой: в это время могут быть белые. Известный натуралист, прекрасный знаток русского леса Д. Зуев свидетельствует о такой находке: «И вдруг вижу... Приподнялись над порошей круглые белые шапки... Подхожу. Боровики засыпаны снегом! Крупные, свежие белые грибы стояли под снежными шапками». И это, пожалуй, последние грибы сезона. Теперь можно убрать корзинки до следующего, который при желании может наступить для вас ранней весной.



ГРИБНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ



Грибы — ценный продукт питания. А потому их готовят свежими (варят, жарят, запекают), заготавливают впрок. Наиболее распространенными способами заготовки грибов является сушка, маринование, соление, замораживание, приготовление порошка. Существует много рецептов маринования и засолки грибов. Мы приводим в книге рецепты, проверенные в личной практике. Иногда из грибов получают экстракты. При описании грибов указаны возможные способы их переработки.

Перед непосредственным приготовлением блюд или заготовок грибы должны быть обработаны. Сначала их сухими очищают от мусора, сортируют по видам и способам использования, отрезают ножки. У маслят, сыроежек и некоторых других (см. описания грибов) со шляпок снимают верхнюю кожицу, вырезают поврежденные места. Снимать кожицу можно руками, но можно для этого использовать мягкую щеточку или мочалку. Резать грибы следует ножом из нержавеющей металла. Грибы, предназначенные для соления и маринования, взвешивают. Рассортированные грибы, кроме предназначенных для сушки и замораживания, заливают холодной водой на 10–15 минут. За это время от грибов отмокают мусор и грязь. Теперь грибы хорошо промывают и обрабатывают задуманным способом.

СУШКА

Сушка — наиболее простой способ переработки грибов, обеспечивающий их сохранность довольно продолжительное время. При этом они не утрачивают вкуса, аромата, а по питательности и усвояемости превосходят соленые и маринованные. Грибы, рекомендуемые для сушки, указаны при их описании. Напомним, что отобранные для сушки грибы не моют. Их можно аккуратно протереть мягкой, слегка увлажненной тряпочкой. Шляпки и ножки крупных грибов нарезают на несколько частей. Сушить грибы можно в русской печке, на плите, в духовке. Для этого изготавливают разнообразные приспособления, основу которых составляют сетки, решета или пластины с отверстиями, в которые вставляются металлические спицы. Сетки, решета, пластины располагают друг над другом в несколько ярусов, так, чтобы между ними были промежутки. Вся установка должна находиться на ножках. Форма и размеры приспособлений зависят от формы и размеров печки, плиты, духовки. Грибы раскладывают на решетки в один ряд, нанизывают на спицы так, чтобы между грибами были небольшие промежутки. Во время сушки грибов в духовке, в печи не должна одновременно готовиться какая-то пища, находиться вода. Оптимальной температурой для сушки грибов является температура 60–70 °С. Сушить грибы можно и на открытом воздухе, но только в жаркие солнечные дни. Иногда их сушат нанизанными на плотные нитки. Хорошие результаты дает сушка грибов в холодильнике. В этом случае они полностью сохраняют свои качества, почти не чернеют, но сохнут значительно дольше. Правильно высушенные грибы слегка гнутся, хорошо ломаются, но не крошатся. Пересушенные грибы можно переработать в грибной порошок.

Сушеные грибы хорошо впитывают влагу и запахи. Поэтому их рекомендуется хранить в сухих помещени-

ях, желательно в герметичной посуде или полиэтиленовых пакетах, вдали от ароматизированных продуктов, предметов. Периодически следят за влажностью грибов. Если они отсырели, их просушивают на печке или отопительной батарее. Не рекомендуется хранить сухие грибы в матерчатых мешочках, так как ткань хорошо пропускает влагу и запахи. Это ухудшает качества грибов во время хранения.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ГРИБНОГО ПОРОШКА

Для приготовления грибного порошка могут быть использованы любые грибы, пригодные для сушки. Но чаще всего для этого берут грибы, обладающие в сухом виде приятным вкусом и достаточно сильным ароматом. Это, прежде всего, белые, молодые дождевики, трюфель белый, лисички, гриб-баран и другие. Грибы, предназначенные для получения порошка, перед сушкой обязательно режут на довольно мелкие дольки. В порошок можно переработать пересушенные грибы. Размалывают грибы в кофемолке или перетирают в керамической или металлической ступке. Если порошок получился недостаточно мелкий, его можно просеять. Оставшуюся в решете часть следует подсушить и снова размолоть.

Порошок еще больше, чем сухие грибы, впитывает влагу и запахи, поэтому его хранить надо в герметически закрытой посуде, в сухом, прохладном, темном, без посторонних запахов месте, чаще проверять его состояние. Отсыревший порошок быстро портится. Перед употреблением порошок замачивают на 20–30 минут для набухания, затем используют для заправки супов, приготовления соусов, грибной икры, его добавляют в тушеные мясо, рыбу, овощи за 15–20 минут до готовности блюда.

ЗАСОЛКА

Солить можно многие грибы, но чаще всего в засол идут пластинчатые. Солить их лучше всего отдельно, по видам. Но если грибов мало, то можно солить и в смеси. Некоторые грибы, на что сделаны указания при описании конкретных грибов, солят только в смеси с другими. Существует несколько способов соления — холодный, горячий, сухой. Солить грибы следует в стеклянной, эмалированной (без повреждений эмали) или деревянной посуде. Перед закладкой грибов посуду хорошо моют, затем стеклянную — стерилизуют, а эмалированную — обдают кипятком. Деревянную посуду замачивают на несколько дней для устранения запаха и щелей в стенках. Затем посуду хорошо моют, а для дезинфекции пропаривают крутым кипятком с каустической содой. Вместо соды иногда используют ветки можжевельника. Делать этого не следует, так как можжевельниковый запах может повлиять на запах грибов, кроме того, можжевельник является особо охраняемым растением. Понятно, что после такого пропаривания посуда должна быть хорошо промыта до полного удаления соды. На уложенные в посуду грибы кладут чистую, прокипяченную предварительно ткань, затем чистый и ошпаренный кипятком деревянный кружок, на который кладут гнет. В качестве гнета нельзя использовать ржавеющие металлические предметы, кирпичи, известковые камни и т. п. Гнет, лучше всего положить в неповрежденную снаружи эмалированную посуду и в таком виде поставить на кружок. При засолке и мариновании грибов следует применять соль с указанием пригодности для консервирования. Нельзя применять йодированную соль.

Сухой способ. Этим способом солят, главным образом, рыжики, иногда — сыроежки. При этом грибы не моют, но тщательно чистят от мусора. Их можно аккуратно протереть влажной тряпочкой. Обработанные таким образом грибы укладывают в подготовленную посу-

ду слоями по 5–6 см толщиной пластинками вверх. Но сначала на дно посуды можно положить листы капусты, затем ровным слоем насыпать соль. Солью посыпается и каждый слой грибов. Расход соли — 30–40 граммов на 1 кг грибов. В рыжики не кладут никакие пряности, так как эти грибы имеют свой специфический вкус и аромат. Уложенные слоями и посыпанные солью грибы накрывают чистой тканью, затем кладут ошпаренный кипятком деревянный кружок, а на него — груз. Грибы готовы к употреблению через 30–40 дней.

Холодный способ. Грибы вымачивают в холодной воде в течение 1–3 дней в прохладном помещении. При этом меняют воду не менее 2 раз в день. Грузди, волнушки, сыроежки достаточно вымачивать одни сутки. Вымоченные грибы моют проточной водой через дуршлаг или сито, дают воде стечь и укладывают слоями толщиной 5–7 см в подготовленную посуду. Дно посуды и каждый слой посыпают солью. Расход соли 30–40 граммов на 1 кг грибов. Для придания вкуса и аромата каждый слой перекладывают пряностями. На 1 кг грибов требуется 1 лавровый лист, по 3 штуки черного перца и гвоздики, 5 г укропа, 2 листа черной смородины. Иногда кладут нарезанный дольками чеснок. Но чеснок к грибам можно добавлять и перед непосредственным употреблением. На уложенные грибы кладут чистую ткань, деревянный кружок и груз. Грибы готовы к употреблению через 30–40 дней.

Горячий способ. Вычищенные и вымытые грибы укладывают в кастрюлю, заливают водой, подсаливают из расчета 2 столовые ложки соли на 1 литр воды. С начала закипания уменьшают огонь, грибы слегка помешивают и снимают пену. Продолжительность варки для разных грибов разная. Так, грузди, сыроежки, подгруздки, серушки варят 5–10 минут, лисички и опенки — 20–25 минут, трубчатые — 10–15 минут, волнушки можно лишь залить кипятком и выдержать в нем в течение 30 минут. Валуи

и скрипицы сначала 2–3 дня вымачивают, затем отваривают в течение 30 минут. Готовность грибов можно определить и не по времени варки: сварившиеся грибы опускаются на дно кастрюли.

Сваренные грибы откидывают на сито или дуршлаг, сливая отвар. Грибы промывают холодной водой и дают им окончательно остыть. Остывшие грибы укладывают в посуду и засаливают с пряностями так же, как и при холодном способе. Эти грибы готовы к употреблению через 6–8 дней.

Хранят соленые грибы в помещениях с температурой около +5 °С, но не ниже 0 °С. При более высокой или низкой температуре соленые грибы теряют свои вкусовые качества. Надо следить, чтобы грибы были всегда в рассоле. При его уменьшении в грибы следует добавить остуженную холодную воду. Иногда на грибах появляется плесень. Ее надо снимать. При этом тряпочку следует прокипятить, а груз и кружок вымыть и обдать кипятком. Плесень со стенок посуды снимают чистой влажной тряпочкой. Если холодного помещения нет и соленые грибы приходится хранить в комнате, то их можно законсервировать. Для этого соленые грибы раскладывают в простерилизованные банки, заливают рассолом, накрывают прокипяченными жестяными крышками и стерилизуют в водяной бане. Поллитровые банки стерилизуют 20–25 минут, литровые — 30–35 минут с момента закипания воды в водяной бане. После стерилизации банки закатывают, переворачивают вверх дном и остужают.

ЗАМОРАЖИВАНИЕ

Консервирование грибов замораживанием является отличным способом их сохранения. Для этого способа консервирования пригодны любые грибы, рекомендованные к употреблению свежими. Замораживать грибы можно сырые, целыми или нарезанными на дольки.

При этом грибы не моют, а хорошо очищают руками и протирают влажной тряпочкой. Такие грибы сохраняют свои качества при температуре -18°C до 12 месяцев. Такую температуру можно поддерживать в холодильниках, на дверце которых изображены три звездочки. Хранить замороженными можно и жареные, и тушеные грибы. По сравнению со свежемороженными они занимают меньший объем в морозильной камере, из них быстрее готовится грибное блюдо, но хранятся они даже при температуре -18°C несколько меньше — 3–4 месяца. Заметим, что жарить грибы для замораживания надо на сливочном, а не на растительном масле.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ **(1-й способ)**

На 10 кг свежих грибов: $1\frac{1}{2}$ л воды,
400 г поваренной соли, 3 г лимонной
или виннокаменной кислоты, лавровый лист,
корица, гвоздика, душистый перец и другие пряности,
100 мл пищевой уксусной эссенции.

Для маринования грибы нужно перебрать, отсортировать по видам и размерам, отрезать ножки, у маслят снять кожицу, тщательно промыть, несколько раз меняя воду. В эмалированную кастрюлю высыпать свежие грибы, добавить воду, соль, лимонную или виннокаменную кислоту, пряности. Варить грибы, периодически снимая пену, пока они не начнут оседать на дно, а отвар станет прозрачным. В конце варки добавить уксусную эссенцию, предварительно смешав ее с грибным отваром. Горячие грибы вместе с отваром разлить в подготовленные простерилизованные банки, закрыть крышками и стерилизовать в кипящей воде: поллитровые банки — 25 минут, литровые — 30 минут. После окончания стерилизации банки быстро закатать и охладить.

МАРИНОВАНИЕ ГРИБОВ **(2-й способ)**

На 1 л воды — 3 ч. ложки 80%-ной уксусной эссенции или 1 граненый стакан 6%-ного уксуса (в этом случае воды взять на 1 стакан меньше), 2 ст. ложки сахара, 4 ч. ложки соли, 3 лавровых листа, 6 горошин душистого перца, 3 бутона гвоздики, 3 кусочка корицы.

Отваренные охлажденные грибы разложить в подготовленные банки так, чтобы их уровень не превышал плечиков банки. Залить грибы охлажденным маринадом, поверх маринада налить слой растительного масла высотой примерно 0,8–1,0 см, закрыть банки пергаментной бумагой, завязать и хранить в холодильнике. Маринуют обычно белые грибы, подосиновики, подберезовики, моховики, маслята, лисички, опята и другие.

Приятного аппетита с грибами

В приготовлении различных блюд грибы у русского народа занимают довольно почетное место. Они идут как самостоятельное блюдо, так и в сочетании с овощами, картофелем, крупами, макаронными изделиями, мукой. Из них готовят закуски, первые и вторые блюда, соусы, пекут пироги. При приготовлении некоторых блюд грибы варят. Обязательно отваривают условно съедобные грибы. Отвар этих грибов сливают. Варить грибы лучше на среднем огне. Если варить их на сильном огне, они станут жесткими, на слабом — дряблыми. Признаками того, что грибы сварились, являются следующие: сырые грибы плавают в воде, сварившиеся оседают на дно. Сварившиеся грибы перестают пениться. В грибы не рекомендуется добавлять острые приправы и ароматизаторы, чтобы не перебивать вкус и запах грибов. Однако это сугубо индивидуально. Для приго-

товления блюд используют свежие, сушеные, консервированные, соленые и замороженные грибы. Сушеные грибы предварительно замачивают, замороженные следует разморозить в холодильнике. При размораживании грибов образуется жидкость. Ее можно использовать при варке супов, при тушении грибов, овощей, картофеля.

Другой способ приготовления — жарение. Наиболее вкусны в жареном виде свежие грибы, ибо они отличаются сочностью, приятны на вкус и по своей форме подходят для жарки. Особенно хорошо использовать для этого шляпки молодых, но достаточно зрелых, только что собранных грибов. Помимо белых грибов, для жарки пригодны рыжики, грибы-зонтики, рядовки, сыроежки, колпаки кольчатые и др., то есть грибы, не требующие предварительной тепловой обработки.

Из соленых грибов можно приготовить котлеты, блинчики и другие блюда с различными гарнирами. Продукты, использованные для гарнира, заменяют содержащиеся в грибном соке вещества, которые выварились при тепловой обработке грибов. Сушеные грибы перед жаркой надо вымочить и отварить. Из них можно сделать котлеты или жарить их, обваляв в сухарях. Для жарки лучше употреблять обезвоженные жиры: растительное масло, топленый свиной или костный жир, растительные жиры. Маргарин и сливочное масло содержат много воды (16%) и молочных белков, которые при жарке образуют брызги и пригорают. Там, где в рецептуре указано масло без конкретизации, сливочное или растительное, хозяйка сама выбирает его по собственному вкусу. Однако советуем, по возможности, не смешивать растительные и животные жиры. Жарить грибы рекомендуется непосредственно перед подачей на стол, они особенно вкусны в горячем виде. Перед тем как жарить грибы, нужно приготовить все необходимые гарниры. К жареным грибам кладут жареный или отвар-

ной картофель, тушеные овощи и различные салаты. В большинстве случаев блюда из жареных грибов являются основной пищей и заменяют мясные и рыбные кушанья. Реже их употребляют как гарнир к мясным и рыбным блюдам.

Для тушения пригодны все виды грибов. К грибам с невысокими вкусовыми качествами следует добавлять большое количество разнообразных приправ и специй. Грибы с хорошим вкусом рекомендуется тушить в собственном соку. Тушить можно свежие, отваренные или сушеные грибы. Наиболее вкусные блюда получаются из свежих, только что собранных грибов. Грибы лучше всего тушить в огнеупорной стеклянной посуде, в эмалированном (без повреждений эмали) низком соейнике с тяжелой крышкой. Очень хороша эмалированная посуда, так как в ней прекрасно сохраняется грибной сок и приправы. В качестве гарнира к тушеным грибам можно подать отварной или жареный картофель, тушеные овощи, а также салаты из свежих овощей. Тушеные грибы могут быть использованы как основное блюдо или подаваться в качестве гарнира к горячим и холодным мясным блюдам и блюдам из рыбы и яиц. Нередко тушеные грибы добавляют к мясным соусам, тушеным овощам, кашам и рыбным блюдам: они улучшают и разнообразят их вкус. В этом случае тушеные грибы обычно добавляют к уже приготовленному кушанью, затем все вместе еще раз прогревают и заправляют.

Грибные блюда следует готовить, по возможности, точно ко времени их употребления. В исключительных случаях их можно хранить в холодильнике не более 30 часов при температуре от 2 до 4 градусов ниже нуля. Желательно готовить только для одноразового употребления, так как постоявшее и остывшее грибное кушанье теряет с вой вкус, а при подогревании в нем могут появиться нежелательные соединения. Нельзя оставлять на

следующий день грибы, приготовленные с картофелем. Подают грибы на стол в той же посуде, в которой они готовились. Во всех блюдах грибы тем вкуснее, чем они мельче нарезаны.

Приглашаем на кухню и желаем приятного аппетита с грибами.

ЗАКУСКИ

Грибная икра из сушеных и соленых грибов

*Сушеные грибы — 100 г, соленые грибы — 350 г,
4 ст. ложки растительного масла,
по 100 г репчатого и зеленого лука,
2 ст. ложки 9%-ного уксуса, 2 дольки чеснока,
соль и молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления: предварительно замоченные сушеные грибы отварить, остудить и мелко изрубить. Соленые грибы промыть и тоже мелко изрубить. Мелко нашинкованный лук обжарить на масле, положить к нему измельченные грибы и, изредка помешивая, тушить все 10–15 минут. Икру охладить, заправить растертым с солью чесноком, уксусом, молотым перцем, посыпать зеленым луком.

Грибная икра из свежих грибов

*Свежие грибы — 400 г, репчатый лук — 1 головка,
растительное масло — 2 ст. ложки, соль, перец,
столовый уксус или лимонный сок, зеленый лук.*

Способ приготовления: грибы очистить, промыть, нарезать крупными кусками и тушить в собственном соку около часа, охладить, мелко изрубить. Лук

мелко порезать, слегка поджарить на растительном масле до светло-золотистого цвета, смешать с грибами. Смесь посолить, поперчить, заправить уксусом или соком, положить в нее мелко нарезанную зелень, перемешать.

Грибная икра из соленых или маринованных грибов

*Грибы — 170 г, репчатый лук — 100 г,
растительное масло — 50 г.*

Способ приготовления: лук нашинковать, поджарить на масле. Грибы мелко порубить, добавить обжаренный лук, поперчить, если нужно, посолить, тщательно перемешать.

Грибная икра используется для приготовления бутербродов и как самостоятельная закуска. В последнем случае она выкладывается в салатник, украшается зеленью и кружочками репчатого лука.

Грибы соленые с растительным маслом

*Грибы — 150 г, растительное масло — 15 г,
зеленый или репчатый лук — 15 г.*

Способ приготовления: соленые грибы промыть в холодной кипяченой воде, обсушить, нарезать мелкими дольками или кубиками и перемешать с растительным маслом, уложить горкой в салатник, посыпать нарезанным зеленым или нашинкованным репчатым луком. Если грибы очень соленые, их предварительно можно вымочить в теплой воде, а затем промыть в холодной.

Аналогично можно приготовить закуску из маринованных и отварных грибов. Отварные грибы следует посолить. Вместо растительного масла грибы можно запра-

вить сметаной или майонезом. Для этого^{1, 2, 3} потребуется 50 г сметаны или 50 г майонеза.

Блюдо подается как самостоятельная закуска и к горячему отварному картофелю.

Салат из соленых грибов (1-й вариант)

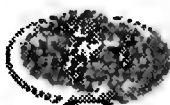
*Грибы соленые — 100 г, репчатый лук — 1 головка
или 2 ст. ложки мелко нарезанного зеленого лука,
сметана или растительное масло — 2–3 ст. ложки,
зелень укропа.*

Способ приготовления: грибы нарезать кубиками или ломтиками, полить сметаной или растительным маслом, посыпать сверху нарезанным репчатым или зеленым луком, перемешанным с укропом.

Салат из соленых грибов (2-й вариант)

*Соленые грибы — 500 г, чеснок — 2 зубчика,
томатная паста — 1 ст. ложка, сметана
или майонез — 100 г, зеленый лук,
зелень петрушки и укропа.*

Способ приготовления: если грибы очень соленые, вымочить и нарезать соломкой. Натереть чеснок и измельчить зелень. В сметану (майонез) положить томатную пасту, зелень, чеснок, перемешать. Полученной массой залить грибы и снова перемешать.



Салат из маринованных грибов

*Маринованные грибы — 170 г, зеленый
или репчатый лук — 70 г, сметана — 70 г,
яйцо — 1 шт., соль, зеленый горошек.*

Способ приготовления: сварить вкрутую яйцо, разрезать его на крупные части. Крупными дольками нарезать грибы. Смешать порезанные грибы, яйцо, зеленый горошек, лук, добавить соль и сметану, выложить горкой в салатник, украсить луком и ломтиком яйца.

Салат из вареных грибов

*Вареные грибы — 500 г, уксус,
растительное масло — 2 ст. ложки,
веточки ягод брусники, черный и красный перец.*

Способ приготовления: вареные грибы нарезать дольками, посыпать черным и красным перцем, полить слегка уксусом и растительным маслом, перемешать и выложить горкой в салатник. На вершину горки положить веточки ягод брусники.

Салат из печеных грибов

*Грибы свежие — 500 г, растительное масло — 50 г,
лимон — 1/2 шт., по вкусу соль, зелень укропа,
петрушки или кориандра, перец.*

Способ приготовления: очищенные и тщательно вымытые грибы положить в посуду шляпками вниз. На каждую шляпку полить немного масла, посолить, поперчить и запечь в духовке. Готовые грибы выложить в салатник, полить выделившимся соком, заправить маслом, лимонным соком и посыпать мелко нарезанной зеленью.

Заливное из белых грибов

*Свежие грибы — 350 г, желатин — 2 ст. ложки,
по вкусу соль, горчица, уксус.*

Способ приготовления: грибы вычистить, промыть, отварить в 1 литре подсоленной воды, вынуть из бульона, мелко порубить. В $\frac{1}{2}$ стакана холодной кипяченой воды всыпать желатин, дать ему разбухнуть в течение 1 часа. Выложить в грибной бульон, подогреть на медленном огне до полного растворения, не доводя до кипения. Залить этим раствором грибы и поставить в холодильник. К этому заливному можно подать молодой отварной картофель, свежие огурцы и помидоры. Аналогично можно приготовить заливное из подосиновиков и подберезовиков.

Салат из сыроежек

*Молоденькие сыроежки — 500 г,
растительное масло — 2 ст. ложки, зеленый лук.*

Способ приготовления: сыроежки вычистить, снять, по возможности, кожицу со шляпки, аккуратно вымыть, прокипятить в соленой воде, процедить через решето, остудить, заправить маслом, выложить в салатник и посыпать зеленью.



Салат из шампиньонов

Свежие шампиньоны — 250–300 г, масло — 1 ст. ложка, яйца — 2 шт., помидоры — 1–2 шт., яблоки — 1 шт., сметана — $\frac{1}{2}$ стакана, оливковое масло — 2 ст. ложки, сок из половины лимона или 1 ст. ложка яблочного сока, соль, сахар, зелень укропа или лука.

Способ приготовления: шампиньоны почистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками и тушить в масле до полной готовности, посолить, охладить. Сварить вкрутую яйца. Помидоры, яблоки, яйца нарезать тонкими кружочками или другими фигурками. Продукты уложить красиво рядами на блюдо или слоями в салатник, посыпать солью, сахаром, сбрызнуть соком, полить сметаной, смешанной с оливковым маслом, украсить зеленью.

Салат из свежих шампиньонов

Шампиньоны — 250–300 г, помидоры — 3–4 шт., морковь — 1 шт., оливковое или другое растительное масло — 3 ст. ложки, грибной отвар — 1 ст. ложка, сок из $\frac{1}{2}$ лимона или 1 ст. ложка яблочного сока, лук-порей — 1 шт. или репчатый лук — 1 шт., соль, сахар, горчица, зеленый лук и укроп.

Способ приготовления: вычистить и вымыть шампиньоны, порезать их на крупные кусочки, мелкие можно не резать, тушить в масле до готовности, охладить. Кубиками нарезать помидоры и яблоко. Продукты смешать. Морковь натереть, лук мелко порезать. Оставшееся масло смешать с соком, выделившимся при тушении грибов, добавить сок, соль, приправы, тертую морковь, лук. Этой смесью заправить салат и украсить его мелко нарезанной зеленью. Вместо предложенной в данном рецепте заправки можно использовать майонез.

Салат из шампиньонов с вином

*Шампиньоны — 400 г, белое виноградное вино — 200 г,
масло — 100 г, уксус — 10 г, соль по вкусу,
лавровый лист — 1 шт, душистый перец
горошком — 10 шт.*

Способ приготовления: грибы почистить, вымыть. Выбрать мелкие шляпки. Вино, масло, уксус перемешать, добавить соль, лавровый лист, душистый перец и довести до кипения. В кипящую жидкость опустить подготовленные шляпки грибов и варить 35–40 минут, снять с огня. Салат будет готов через 3–4 дня.

Салат «Минский»

*Шампиньоны — 60 г, картофель — 140 г,
репчатый лук — 25 г, квашеная капуста — 40 г,
растительное масло — 10 г, по вкусу сахар, уксус,
соль, зелень петрушки.*

Способ приготовления: грибы очистить, промыть, нарезать ломтиками. Картофель отварить, нарезать кубиками. Смешать грибы и картофель, добавить к ним квашеную капусту. Смесь посолить, заправить уксусом и растительным маслом, перемешать, переложить в салатник. Салат можно украсить зелеными веточками петрушки.

Салат из трутовика серно-желтого

*Грибы — 200 г, сметана или майонез — 4 ст. ложки,
репчатый или зеленый лук — 30 г,
по вкусу уксус, соль.*

Способ приготовления: молодые трутовики промыть, нарезать ломтиками и варить в подсоленной

воде 1 час. Грибы откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, положить в салатник, заправить сметаной или майонезом и уксусом, посыпать сверху репчатым или мелко нарезанным зеленым луком.

Фасоль с грибами

*Отваренная фасоль — 1 стакан,
вареные грибы — 1 стакан, вареный корень
сельдерея — 1 шт., яйцо — 1 шт., майонез
или томатный соус — 1 стакан,
зелень для украшения.*

Способ приготовления: грибы и сельдерей мелко нарезать. Сварить вкрутую яйцо и порезать. Подготовленные компоненты выложить в салатник, посолить, заправить майонезом или томатным соусом и перемешать. Сверху салат можно украсить дольками яйца, фасолью и зеленью.

Салат из соленых грибов, сельдерея и огурцов

*Соленые огурцы — 2 шт., корень сельдерея — 1 шт.,
соленые или маринованные грибы — 200 г,
майонез или сметана — 100 г,
растительное масло — 1 ст. ложка.*

Способ приготовления: нарезать мелко огурцы. Корень сельдерея натереть на терке, залить растительным маслом и соком от нарезанных огурцов. Грибы нарезать соломкой. Все компоненты выложить в салатник; добавить майонез или сметану, добавить по вкусу соль и сахар и перемешать.

Украсить салат ломтиками огурцов, листьями сельдерея и грибами.

Салат из грибов и квашеной капусты

Вареные грибы — 1 стакан, квашеная капуста — 1 стакан, репчатый лук — 1 головка, растительное масло — 2 ст. ложки, по вкусу зелень, сахар, тмин.

Способ приготовления: грибы нарезать, нашинковать лук, смешать с капустой и растительным маслом, добавить сахар, мелко нарезанную зелень, растертый тмин. Этот салат можно приготовить с солеными и маринованными грибами, а вместо тмина добавить душистый перец. Вареные грибы в салате можно заменить солеными.

Салат из соленых грибов, огурцов и картофеля

Соленые грибы — 150 г, соленые или свежие огурцы — 75 г, картофель — 120 г, масло — 1 ст. ложка, сахар — 10 г, зеленый лук, листья салата.

Способ приготовления: грибы промыть, откинуть на дуршлаг, дать стечь воде, нарезать ломтиками. Отварить картофель в мундире, очистить от кожуры, нарезать брусочками. Нарезать брусочками огурцы. Продукты смешать, заправить маслом, перемешать, выложить в салатник, украсить нарезанным зеленым луком и листьями салата.

Салат из соленых грибов и овощей

Соленые грибы — 100 г, соленые огурцы, репчатый лук и морковь — по 30 г, картофель — 70 г, белокочанная капуста — 45 г, свекла — 35 г, масло — 25 г, сахар — 6 г, соль, перец, рубленая зелень.

Способ приготовления: промыть и нарезать ломтиками грибы и огурцы. В подсоленной воде отварить морковь и картофель. Свеклу отварить без соли. Овощи и картофель охладить, очистить, нарезать ломтиками, лук — полукольцами. Капусту мелко на рубить. Подготовленные продукты сложить в одну посуду, заправить растительным маслом, сахаром, перцем, при необходимости посолить, перемешать, переложить в салатник, украсить зеленью.

Грибной салат со свеклой

*Сушеные грибы 50 г или свежие 500 г,
свекла — 200 г, репчатый лук — 1 головка,
салатная заправка — 75 г
(уксус 9%-ный — 2 ст. ложки, $\frac{1}{2}$ ч. ложки сахарной пудры,
растительное масло — 4–5 ст. ложек, соль,
перец по вкусу).*

Способ приготовления: сушеные грибы промыть, замочить на 2–3 часа, затем сварить в том же настое до готовности и нарезать соломкой. Свеклу сварить, нашинковать и на рубить лук. Все объединить, посолить, залить заправкой, перемешать и выложить в салатник. Украсить можно кольцами репчатого лука и разными фигурками из свеклы.

Лук-порей с грибами

*Лук-порей — 750 г, подсолнечное масло — 30 г,
грибы свежие — 250 г, тмин — $\frac{1}{2}$ ч. ложки,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: лук нарезать кусочками 2–3 см и отварить в слегка подсоленной воде. Вымытые грибы мелко нарезать, обжарить в масле, добавить

половину чайной ложки тмина, соль, ^{немн}немного овощного отвара. Все смешать с грибами, заправить маслом и выложить в салатник.

Грибной салат с картофелем

*Грибы маринованные, мороженые
или отваренные в собственном соку — 300 г,
картофель — 4–5 шт.,
1 огурец или 1/2 стакана квашеной капусты,
репчатый лук — 1 головка или 50 г зеленого лука,
1 1/2 стакана сметаны, яйца — 1–2 шт.,
помидоры или сладкий перец — 1–2 шт.,
соль, сахар, горчица, зелень укропа,
лука или петрушки.*

Способ приготовления: картофель отварить, грибы и картофель нарезать красивыми кусочками, добавить капусту, порезанный лук, соль, сахар, сметану, перемешать и выложить в салатник. Сверху посыпать зеленью, украсить дольками яйца, тонко нарезанными ломтиками помидоров или перца.

Грибной салат с зеленым горошком

*Соленые или маринованные грибы — 500 г,
лук репчатый — 2 головки
или лук зеленый — 100 г,
картофель — 150 г, зеленый горошек — 100 г,
майонез, соль.*

Способ приготовления: картофель сварить в мундире, очистить, красиво нарезать. Порезать грибы, лук, добавить их, зеленый горошек и майонез к картофелю, перемешать, переложить в салатник. Сверху посыпать мелко нарезанным зеленым луком.

Грибной салат с рисом

*Рис — 150 г, маринованные грибы — 1 стакан,
яйца — 2 шт., лук-порей — 1 шт.,
сметана и майонез — по 2–3 ст. ложки,
зелень петрушки.*

Способ приготовления: сварить рассыпчатую рисовую кашу и вкрутую яйца. Грибы и яйца нарезать кусочками, лук-порей — кружочками, добавить сметану и майонез, перемешать, выложить в салатник и украсить зеленью.

Пестрый салат с грибами

*Маринованные или отваренные в собственном соку
грибы — 1 стакан, твердый сыр — 100 г,
яблоко — 1–2 шт., помидоры — 1–2 шт.,
апельсин — 1 шт., «Докторская» колбаса
или постная ветчина — 100 г,
сметана или кефир — 1½ стакана,
мед или сахар — 2 ч. ложки, соль, горчица,
яблочный или лимонный сок,
третья лимонная или апельсиновая
цедра (высушенная корка),
зелень петрушки.*

Способ приготовления: крупные грибы разрезать на крупные же кусочки, мелкие можно не резать. Остальные продукты нарезать ломтиками или кусочками, соединить с грибами, положить выбранные из перечня специи, заправить сметаной или кефиром, перемешать и переложить в салатницу. Салат сверху посыпать зеленью. Заправку наполовину можно смешать с майонезом, соответственно уменьшив количество сметаны (кефира). В этом случае соли, горчицы и сока следует добавить в меньшем количестве.

Грибной салат с ветчиной

*Маринованные, соленые
или отваренные в собственном соку грибы — 200 г,
ветчина — 100 г, картофель — 5 шт.,
соленые или свежие огурцы и помидоры — по 2 шт.,
репчатый лук — 1 головка или зеленый лук — 50 г,
зеленый салат — 50 г, яйца — 1 шт.,
помидор — 1 шт., сметана — 1½ стакана,
столовый уксус или лимонный сок,
соль, сахар, горчица, перец, зелень.*

Способ приготовления: отварить в мундире картофель, очистить от кожуры. Все продукты нарезать красивыми ровными кусочками. Все смешать. Приготовить заправку: смешать уксус, сок, сметану, сахар, соль, перец, горчицу. Большую часть заправки добавить в смесь продуктов, перемешать и выложить в салатник. Сверху полить оставшейся частью заправки, украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора. Салат можно подавать горками, красиво уложенными на листья зеленого салата и украшенными зеленью, яйцами и помидорами.

Смешанный грибной салат

*Маринованные грибы — 1 стакан,
картофель — 3–4 шт., соленый огурец — 1 шт.,
яйца — 2 шт., сельдь — 1 шт., яблоко — 1 шт.,
сметана — 1½ стакана, помидор — 1–2 шт.,
горчица, соль, зелень лука, укропа, петрушки.*

Способ приготовления: сельдь вымочить, картофель сварить в мундире, яйца — вкрутую. Все продукты нарезать кубиками или продолговатыми кусочками, сложить в салатник. Сметану заправить специями, залить ею салат. Блюдо украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

Грибной салат с сельдью

*Отваренные в собственном соку рыжики — 200 г,
белые или другие трубчатые грибы,
тоже отваренные в собственном соку, — 200 г,
помидоры — 400 г, репчатый лук — 2 головки
или зеленый лук — 100 г, сельдь — 2 шт.,
яйца — 2 шт., сметана или майонез — 200 г,
творог — 2 ст. ложки, соленый огурец — 1 шт., зелень.*

Способ приготовления: грибы, помидоры, яйца, лук нарезать маленькими кусочками. Сельдь вымочить, почистить и разделить на узкие полоски. Творог протереть через мелкое сито. Сметану (майонез) смешать с творогом, добавить сок, оставшийся от нарезки помидора и огурца. Продукты смешать, уложить в салатник горкой, украсить зеленью, ломтиками яйца и помидора.

**Форшмак из соленых грибов
и сельди**

*Грибы соленые — 250 г, сельдь — 60 г,
лук репчатый — 50 г, растительное масло — 30 г,
зеленый лук.*

Способ приготовления: очистить сельдь, удалить голову, хвост, выбрать кости, промыть. Сильно соленую сельдь можно замочить в молоке. Грибы промыть. Половину грибов, репчатый лук и сельдь пропустить через мясорубку. Вторую половину грибов порубить, соединить с подготовленной массой, заправить маслом, перемешать, украсить мелко нарезанным зеленым луком.



Грибной винегрет

*Маринованные или соленые грибы — 150 г,
 репчатый лук — 1 головка или зеленый лук — 50 г,
 морковь — 1 шт., маленькая свекла — 1 шт.,
 картофель — 2–3 шт., соленый огурец — 1 шт.,
 оливковое или другое
 растительное масло — 3 ст. ложки,
 столовый уксус или лимонный сок — 2–3 ст. ложки,
 соль, сахар, горчица, перец,
 зелень укропа, петрушки, лука.*

Способ приготовления: картофель и морковь отварить в подсоленной воде, свеклу сварить без соли, нарезать их кубиками. Кубиками нарезать огурец. Грибы и лук нашинковать. Продукты смешать. Масло заправить уксусом или соком и специями, заправить им винегрет. Сверху посыпать зеленью.

Яйца, фаршированные грибами

*Яйца — 5 шт., свежие грибы — 200 г,
 кильки пряного посола — 3 шт.,
 постная ветчина — 50 г, растительное масло
 или сметана — 2 ст. ложки, соль, сахар, горчица,
 перец, лимонный сок или уксус, майонез, зелень.*

Способ приготовления: сварить вкрутую яйца, разрезать вдоль пополам, вынуть желтки и нашинковать их. Грибы вычистить, вымыть, мелко порезать и тушить в сметане или в масле, охладить, смешать с нашинкованными желтками. Кильку вычистить, удалить кости, вымыть, измельчить. Мелко нарезать ветчину. Все смешать, заправить маслом или сметаной. Этой смесью фаршируют «лодочки» белков яйца. Нафаршированные яйца красиво укладывают в блюдо, украшают зеленью. Можно на каждое яйцо положить немного майонеза.

Помидоры, фаршированные грибами

*Некрупные помидоры — 8–9 шт.,
свежие грибы — 400 г, яйца — 1 шт.,
репчатый лук — 1 головка,
сливочное масло — 2 ст. ложки,
майонез или сметана — 4 ст. ложки,
соль, перец, зелень укропа или петрушки,
редис или огурцы.*

Способ приготовления: помидоры вымыть, срезать верхушку, вынуть мякоть, посолить и поперчить внутреннюю часть. Вычистить, вымыть, мелко порезать грибы, нашинковать лук, соединить с грибами, тушить в собственном соку и со сливочным маслом до готовности, охладить. Сварить вкрутую яйцо, мелко нашинковать, добавить к грибам. Смесь заправить майонезом, измельченной мякотью помидоров, посолить, поперчить, тщательно перемешать. Полученным фаршем наполнить помидоры, накрыть сверху срезанной вначале верхушкой, сложить на блюдо, украсить зеленью, ломтиками редиса или огурца.

Огурцы, фаршированные грибами

*Небольшие огурцы — 3 шт.,
маринованные или соленые грибы — 200 г,
тертый хрен — 1½ ст. ложки,
сметана — 4 ст. ложки, соль, сахар,
столовый уксус или лимонный сок,
зелень петрушки или укропа,
помидор или стручок красного сладкого перца.*

Способ приготовления: с огурцов счистить кожицу, разрезать вдоль на половинки, удалить семена так, чтобы получилось подобие лодочки с дном. Образовавшееся углубление слегка посолить. Грибы нашинко-

вать, положить в них хрен, соль, сок, сахар, сметану, перемешать. Полученным фаршем наполнить огурцы, сложить их в блюдо, украсить зеленью, ломтиками помидора или перца.

Сельдь с грибами

*Сельдь — 3 шт., маринованные или отваренные
в собственном соку грибы — 300 г,
маринованный мелкий лук — 1/2 стакана,
помидоры — 3 шт.,
мелко нарезанный зеленый лук — 3 ст. ложки,
столовый уксус, сметана.*

Способ приготовления: вычистить сельдь, уложить на блюдо и нарезать кусочками. Сверху положить целые или нарезанные крупными кусками грибы, целые или половинки луковиц, ломтики помидора, зелень. Если продукты суховаты, добавить немного уксуса. Блюдо можно украсить наплывами густой сметаны.

Рулет из килек с грибами

Соленые кильки — 1 кг, маринованные грибы — 1 1/2 кг.

Способ приготовления: кильки очистить от костей, вымыть, распластать, свернуть рулетом, скрепить маленькими палочками, уложить красиво в блюдо. Грибы процедить через сито, отделив от них маринад. Залить кильки маринадом, дать постоять 1–2 дня. Подавая на стол, положить рядом с рулетом мелкие маринованные грибы.



Бутерброд с грибами

*Сливочное масло — 60 г, соленые,
маринованные или консервированные грибы — 250 г,
репчатый лук — 1 головка, сметана — 3 ст. ложки,
соль, сахар, помидор или чернослив,
по желанию яблоко и яйцо.*

Способ приготовления: лук очистить, мелко порезать, мелко порубить грибы. Измельченные продукты смешать, добавить сметану, соль, сахар, перемешать. Если есть желание, то сварить вкрутую яйцо, нашинковать его, яблоко мелко порезать и добавить их в смесь. Чернослив замочить, отварить. Ломти хлеба сначала намазать маслом, затем положить на них начинку. Каждый бутерброд украсить зеленью, ломтиками помидора или половинками отваренного чернослива.

Бутерброд с запеченными шампиньонами

Шампиньоны — 350 г, сливочное масло — 15 г.

Способ приготовления: грибы очистить, отделить шляпки, вымыть, обсушить, посолить, положить на смазанный жиром противень и запечь в духовке. Остывшие грибы мелко нарезать, истолочь, смешать с хорошо растертым сливочным маслом. Полученной начинкой намазать ломтики хлеба.

Бутерброды со сморчками

*Сморчки — 250 г, масло — 40 г, сыр — 50 г, яйцо — 2 шт.,
свекольный сок, зелень петрушки,
черный молотый перец, кориандр, гвоздика, соль.*

Способ приготовления: ломтики слегка подсушенного хлеба намазать маслом и обжарить. Грибы от-

варить, слить отвар, мелко порезать, тушить с луком и перцем. Яйца сварить вкрутую, отделить желтки и мелко их порезать. Мелко порезать белки и окрасить их свекольным соком. Сыр натереть на терке. На поджаренный хлеб намазать тушеную грибную массу, посыпать тертым сыром, мелко нарезанным желтком и измельченным и окрашенным белком. Бутерброд можно украсить веточками зелени, кружочками свеклы, сладкого зеленого перца. Можно украсить и по-другому: положить целые, отдельно тушеные сморчки.

Бутерброд из грибов, яиц и сельдерея

*Белые грибы — 30 г, майонез — 90 г,
корень сельдерея — 1 шт., яйцо куриное — 6 шт.*

Способ приготовления: яйца отварить вкрутую, мелко изрубить. Грибы вычистить, хорошо промыть и мелко нарезать. Сельдерей мелко нашинковать или натереть на терке. Все хорошо перемешать с майонезом. Масса накладывается на хлеб более или менее ровным слоем.

Грибное масло

*Сливочное масло — 100 г,
тушеные нашинкованные грибы — 3 ст. ложки,
соль, репчатый лук, по желанию перец, горчица.*

Способ приготовления: масло взбить в стеклянной посуде до образования пышной светлой массы, пристающей к стенкам посуды. Грибы тушить с небольшим количеством жира или в собственном соку до тех пор, пока вода не испарится и грибы не станут сухими. Теперь грибы тщательно измельчить. Взять 3 столовые ложки и добавить их в масло. Лук натереть и тоже поло-

жить в масло. Все перемешать, заправить по желанию перцем и горчицей. Грибное масло можно использовать для приготовления бутербродов с ветчиной, колбасой, огурцами и т. п.

Закуска из сушеных грибов (горячая)

*Белый хлеб — 1/2 батона,
растительное масло — 2 ст. ложки,
измельченные грибы — 2 стакана, мука — 1/2 ст. ложки,
сметана — 100 г, репчатый лук — 1 головка,
натертый сыр — 1/4 ст. ложки, соль, перец.*

Способ приготовления: замочить на 2–3 часа сушеные грибы, промыть, процедить настой, в котором отварить грибы до полуготовности. Вынуть грибы из отвара, мелко порезать и обжарить. Мелко нарезать и слегка обжарить репчатый лук. Приготовить соус: растереть с маслом муку, разбавить 1 столовой ложкой грибного отвара и сметаной. Сложить грибы вместе с луком в кастрюлю, залить соусом, заправить солью и перцем, тушить 15 минут на слабом огне.

Очистить хлеб от корки, нарезать кружками, поджарить с обеих сторон на масле, после чего положить на каждый ломтик тушеные грибы, сбрызнуть растительным маслом, посыпать тертым сыром и запечь в духовом шкафу в течение 10 минут.

Грибная паста с морковью

*Свежие грибы — 100 г, сливочное масло — 100 г,
морковь — 75 г, сыр — 100 г, соленые огурцы — 75 г,
по вкусу соль, перец.*

Способ приготовления: грибы вычистить, промыть, отварить, пропустить через мясорубку, обжарить.

Натереть сыр, морковь, мелко порезать огурцы. Все подготовленные продукты смешать, растереть со сливочным маслом, посолить, поперчить и тщательно перемешать.

ПЕРВЫЕ БЛЮДА

Грибной бульон из сушеных грибов

*Сушеные грибы — 50 г, вода — 2–3 л,
репчатый лук — 1 головка, соль по вкусу.*

Способ приготовления: сушеные грибы перебрать, промыть, положить в кастрюлю, залить холодной водой. Через 3–4 часа набухшие грибы промыть, настой процедить, положить в него снова грибы и очищенную и разрезанную пополам луковицу и варить 30–40 минут. Готовый бульон процедить. Бульон может быть использован для приготовления соусов, супа или как самостоятельное блюдо с добавлением зелени. К нему можно подать пирожки, гренки из белого хлеба, бутерброды. Грибы могут быть использованы для приготовления супов, вторых блюд, соусов.

Грибной бульон из шампиньонов с яйцом

*Шампиньоны — 150 г, яйца — 2 шт.,
масло — 40 г, мука — 40 г, соль, зеленый лук.*

Способ приготовления: муку обжарить на сливочном масле до золотистого цвета. Разболтать яйца и добавить в муку, все перемешать и залить холодной водой. Грибы вычистить, вымыть, мелко нарезать, хорошо прожарить, добавить в суп и варить на среднем огне 25 минут. Посолить, добавить мелко нарезанный зеленый лук.

Грибной бульон с домашней лапшой

*Сушеные грибы — 20 г,
сливочное масло — 2 ст. ложки,
мука — 1 стакан, яйцо — 1 шт., соль по вкусу,
зелень петрушки, укропа.*

Способ приготовления: грибы промыть, замочить на 2–3 часа, снова промыть, настой процедить и сварить грибной бульон, заправить маслом, посолить, прогреть. Грибы нарезать в виде лапши. Приготовить домашнюю лапшу. Для этого муку просеять, ввести в нее сырое яйцо, добавить немного муки и замесить. Тесто тонко раскатать, подсушить, нарезать в виде соломки, сварить в кипящей воде, соединить с грибами и перемешать. При подаче на стол в тарелки положить грибы с лапшой, залить горячим бульоном, посыпать мелко нарезанной зеленью.

Юшка с грибами

*Сушеные грибы — 40 г, репчатый лук — 2 шт.,
морковь и петрушка (корень) — по 1 шт.,
лапша — 7 ст. ложек, масло — 1 ст. ложка,
соль и перец по вкусу.*

Способ приготовления: сушеные грибы промыть, залить холодной водой и варить 2–2,5 часа, откинуть на дуршлаг, промыть холодной водой и мелко нарезать. Бульон процедить. Нашинковать лук, морковь и петрушку, поджарить их на сливочном масле. Картофель очистить, нарезать кубиками. Овощи и картофель опустить в кипящий грибной бульон и варить 15 минут. Теперь в суп опустить лапшу, посолить, поперчить и варить еще 10 минут. В готовый суп положить грибы и довести до кипения.

Суп с телятиной и грибами

*Телятина — 800 г,
картофель — 6 шт. средней величины,
грибы свежие — 20 шт., репчатый лук — 4 головки,
морковь — 4 шт., квас — $\frac{1}{2}$ л, масло растительное —
2 ст. ложки, зелень, соль по вкусу.*

Способ приготовления: телятину промыть, опустить в холодную воду и варить на слабом огне 30 минут, посолить, положить в бульон очищенные и вымытые грибы и картофель. Если используются шампиньоны, то до варки с них надо снять кожицу и держать в холодной воде. В противном случае они потемнеют. Морковь и лук нашинковать и обжарить в растительном масле. Когда картофель почти готов, можно засыпать в суп лапшу или вермишель и варить его еще минут 10–15. Теперь добавить квас, обжаренные морковь и лук. Минут через 5–10 суп готов. Перед подачей на стол в суп положить зелень, молотый перец, при желании — сметану.

Этот суп можно готовить и с сухими грибами. В этом случае грибы моют теплой водой, затем замачивают на 1–2 часа в холодной воде. Затем грибы вынимают, а в этой воде варят телятину. Предварительно грибной настой надо процедить через марлю или тонкое сито. Дальше процесс варки тот же, что и со свежими грибами.

Щи с грибами и свежей капустой

*Свежие грибы — 240 г, капуста — 250 г,
мука — 4 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки,
по вкусу лавровый лист, перец, соль.*

Способ приготовления: нашинковать капусту и варить ее 10–15 минут. Грибы вычистить, вымыть, мелко нарезать, добавить в капусту. Добавить перец, лавровый лист, соль и все вместе варить еще 20 минут.

Щи ленивые с грибами

*Сушеные грибы — 100 г, свежая капуста — 250 г,
картофель — 300 г, репчатый лук — 1 головка,
морковь и корень петрушки — по 1 шт.,
томат-пюре — 1 ст. ложка
или свежие помидоры — 4 шт.,
сливочное масло и сметана — по 2 ст. ложки,
мука — 2 ст. ложки, соль, перец,
зелень укропа и петрушки по вкусу.*

Способ приготовления: сушеные грибы промыть, замочить на 2–3 часа, отварить до готовности и мелко порезать. Отвар процедить. Нарезать соломкой морковь, петрушку, лук, картофель. Нашинковать капусту. Грибной отвар довести до кипения, опустить в него нарезанные овощи и картофель и варить 15 минут. Муку прожарить на масле. Положить в суп грибы, прожаренную муку, нарезанные ломтиками свежие помидоры или томат-пюре, посолить, поперчить, положить лавровый лист, зелень укропа, петрушки и варить еще 15 минут. Перед подачей на стол положить сметану и зелень.

Щи с грибами и квашеной капустой

*Свежая или копченая свинина — 400 г,
вода — 2 л, сушеные грибы — 50 г,
репчатый лук — 1 головка, квашеная капуста — 500 г,
мука — 1 ст. ложка, сливочное масло — 1 ст. ложка,
мелко нарезанная зелень — 1 ст. ложка,
сметана — 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу,
лавровый лист. Муку поджарить на масле
и заправить ею готовые щи.*

Способ приготовления: грибы промыть в теплой воде и замочить на 2–3 часа. Вымытое мясо порезать

порционными кусками. После замачивания грибы еще раз промыть, порезать и варить вместе с мясом. Воду, в которой отмачивались грибы, процедить через марлю или частое сито и использовать для варки мяса и грибов. В отдельную кастрюлю положить нарезанную капусту, пассерованный лук, масло и тушить. Когда капуста станет мягкой, добавить в нее муку. Капусту, лавровый лист, при необходимости соль положить в суп, когда мясо и грибы будут готовы. Все довести до кипения. При подаче на стол щи посыпать зеленью, положить сметану и по желанию молотый перец.

Суп со шпинатом и грибами

*Постная свинина — 300 г, масло — 4 ст. ложки,
грибы — 200 г, морковь — 1 шт., шпинат — 100 г,
яйца — 2 шт., 1½ л бульона или воды,
сметана — 2 ст. ложки,
по вкусу соль, зелень.*

Способ приготовления: мясо нарезать брусочками и обжарить с разогретым жиром. Грибы промыть, мелко нарезать. Морковь натереть на крупной терке. Грибы и морковь поджарить и положить к мясу. Добавить бульон (воду), соль, варить 20 минут. Теперь опустить в суп мелко нарезанный шпинат и прокипятить. Сварить яйца вкрутую, порезать кружочками или дольками на порции. При подаче на стол в тарелки положить порцию яйца, сметану, зелень.



Суп грибной холодный

*Вода — 1 $\frac{1}{2}$ л, сушеные грибы — 100 г,
жареное мясо — 200 г, яйцо — 1 шт.,
сметана — 100 г, свежие огурцы — 200 г,
зеленый лук, соль, укроп, сахар.*

Способ приготовления: сушеные грибы промыть, замочить в холодной воде на 3–4 часа, затем настоем процедить и сварить грибы в этом же настое. Отвар слить и охладить, грибы нарезать соломкой. Сварить вкрутую яйцо. Мясо, яйцо, огурцы нарезать кубиками. Лук порезать и растереть с солью до выделения сока. Все подготовленные продукты смешать, полить охлажденным грибным бульоном, добавить сметану, посолить по вкусу, добавить сахар. При подаче на стол посыпать мелко нарезанным укропом.

Уральская похлебка

*Свежие грибы — 200 г или сушеные — 20 г,
картофель — 100 г, свежая рыба — 60 г,
морковь и репчатый лук — по 20 г,
сливочное масло — 10 г, соль, зелень укропа.*

Способ приготовления: грибы очистить, промыть, отварить, нарезать и снова положить в бульон. Если суп готовится из сушеных грибов, то их предварительно надо тоже промыть, затем замочить на 2–3 часа, снова промыть, отварить в том же настое, нарезать и положить в бульон. Репчатый лук нарезать и обжарить на масле. Рыбу вычистить, промыть, нарезать на порционные куски. Картофель и морковь нарезать кубиками. Овощи положить в кипящий с грибами бульон, добавить куски рыбы и варить до готовности. Минут за 5 до конца варки посолить. Перед подачей на стол в тарелки положить зелень укропа.

Суп-пюре из свежих грибов

*Мясо — 400 г, грибы — 150–200 г,
репчатый лук — 1 головка, мука — 1 ст. ложка,
сливочное масло — 1 ст. ложка, 2 желтка,
 $\frac{1}{2}$ стакана сливок, вода — $1\frac{1}{2}$ л,
по вкусу соль, перец, лавровый лист.*

Способ приготовления: сварить постный мясной бульон, процедить его. Грибы почистить, промыть, нарезать и варить в малом количестве воды 20–30 минут. Когда грибы сварятся, пропустить их через мясорубку, к полученному фаршу добавить сливочное масло, муку, посолить по желанию, добавить пассерованный лук. Тоненькой струйкой влить в грибы горячий бульон (оставить 1 стакан), постоянно помешивая. Проварить еще 5 минут, протереть сквозь сито. Желтки размешать с $\frac{1}{2}$ стакана сливок, развести стаканом теплого мясного бульона, процедить в общий бульон. Довести до кипения, постоянно помешивая. Добавить по вкусу перец.

Суп-пюре из креветок с грибами

*Креветки — 1 кг,
грибы белые или шампиньоны — 100 г,
сливочное масло — 2 ст. ложки,
куриный бульон — 3 стакана,
сухое белое вино — 1 стакан, сельдерей — 1 веточка,
взбитые сливки — 1 стакан, по вкусу соль,
мускатный орех, красный перец.*

Способ приготовления: грибы вычистить, промыть, мелко нарезать. Креветки очистить от панцирей, мясо промыть, нарезать, положить в кастрюлю, добавить грибы, сливочное масло и обжарить в течение 5 минут. Влить куриный бульон, вино, положить сельдерей, перец, растертый мускатный орех и варить все на слабом

огне 20 минут. Затем суп процедить, вынуть сельдерей, грибы и мясо креветок протереть через сито. Массу положить в суп, добавить $\frac{2}{3}$ стакана сливок, посолить, прокипятить. Перед подачей на стол в каждую тарелку положить ложку взбитых сливок.

Суп картофельный со свежими грибами

*Грибы свежие — 500 г, картофель — 800 г,
коренья и лук — 200 г, 2 ст. ложки
растительного масла, помидоры свежие — 3 шт.,
сметана — 100 г, соль, зелень.*

Способ приготовления: свежие грибы очистить и промыть. Ножки порезать и поджарить на масле. Отдельно поджарить коренья, нарезанные дольками помидоры и лук. Шляпки грибов нарезать, ошпарить кипятком, откинуть на сито. Когда вода стечет, переложить в кастрюлю, залить 2,5–3 литрами воды и варить в течение 40 минут. Теперь в кастрюлю положить нарезанные картофель, поджаренные ножки грибов, коренья, помидоры, соль, перец, лавровый лист и варить еще 20 минут. Перец и лавровый лист можно положить перед самым окончанием варки супа. Перед подачей на стол добавить сметану и мелко нарезанную зелень.

Суп грибной с гренками

*Грибы свежие — 250 г, мука — 1 ст. ложка,
сливочное масло — 1 ст. ложка, по вкусу соль,
зелень петрушки, молотый перец.*

Способ приготовления: приготовить гренки. Очищенные и промытые грибы мелко нарезать, опустить в кипящую подсоленную воду и варить 30 минут. Муку подсушить в духовке, развести теплой водой, мед-

ленно при помешивании влить в суп и кипятить еще 10 минут. Суп заправить сливочным маслом. Перед подачей на стол в суп положить зелень, а при желании посыпать молотым перцем. Отдельно подать гренки.

Суп грибной с крупой «Геркулес»

*Грибы сушеные — 50 г, крупа — 200 г,
репчатый лук — 1 шт., морковь, корень петрушки,
сельдерея — по 1 шт., репчатый лук — 1 головка,
масло — 1 ст. ложка.*

Способ приготовления: грибы промыть теплой водой, замочить на 2–3 часа, после чего снова промыть, мелко нарезать и сварить. Мелко нарезать корни и репчатый лук, соединить с грибами и обжарить на масле, положить эту смесь в кипящий бульон, посолить и все варить 15 минут. Теперь всыпать «Геркулес» и варить до готовности. Вместо «Геркулеса» можно использовать пшено.

Суп из свежих грибов (1-й вариант)

*Грибы свежие — 500 г,
1 ст. ложка сливочного масла,
1/2 ст. ложки муки, 3 л воды или овощного отвара,
по вкусу — зелень петрушки,
соль, молотый перец.*

Способ приготовления: очищенные и вымытые грибы нарезать ломтиками и тушить 30–40 минут с 1/2 столовой ложки сливочного масла. Минут за 10 до окончания тушения положить зелень петрушки, посолить, по желанию поперчить. Отдельно смешать муку с 1/2 столовой ложки сливочного масла, поджарить и развести водой или овощным отваром. Положить тушеные

грибы и варить минут 10–15. Перед подачей на стол заправить суп желтком.

Этот суп можно приготовить и с заранее замоченными сушеными грибами.

Суп грибной (2-й вариант)

*Грибы свежие, лучшие маслята, — 300 г,
картофель — 700 г, лук репчатый — 200 г,
морковь — 150 г, сливочное масло — 2 ст. ложки,
сметана — 100 г, укроп — 15 г,
лавровый лист — 1 шт.,
по вкусу зелень петрушки, вода — 1½ л.*

Способ приготовления: свежие грибы почистить, вымыть и порезать ломтиками. Ножки отрезать, порубить, слегка обжарить и потушить. Все залить водой или бульоном и варить 20–25 минут, добавить пассерованные лук, морковь и корень петрушки, нарезанный кубиками картофель и варить до готовности. Минут за 5 до конца варки положить лавровый лист. Перед подачей на стол заправить сметаной и зеленью укропа.

Суп грибной (3-й вариант)

*Бульон или вода — 1½ л, грибы — 200 г,
репчатый лук — 1 головка, морковь — 1 шт.,
корень петрушки — 1 шт., масло — 2 ст. ложки,
мука — 1 ст. ложка, сметана — 4 ст. ложки,
соль, молотый перец, зелень.*

Способ приготовления: грибы и лук порезать и обжарить в масле. Порезать морковь и корень петрушки. Все соединить, положить в кипящий бульон (во-

ду) и варить на среднем огне 10 минут. Добавить пассерованную муку, перец, проварить, положить соль. При подаче на стол в каждую тарелку положить зелень и сметану.

Суп грибной (4-й вариант)

*Свежие грибы — 500 г, вода — 3 л,
сливочное масло — 1 ст. ложка, мука — 5 г,
яйцо — 1 шт., соль, перец,
зелень петрушки.*

Способ приготовления: грибы промыть, нарезать ломтиками и тушить в $\frac{1}{2}$ столовой ложки сливочного масла с мелко рубленной зеленью 30–40 минут. Добавить соль и перец по вкусу. Отдельно смешать муку и оставшееся сливочное масло, поджарить и развести водой, положить грибы и варить 10–15 минут. Яйцо сварить вкрутую, отделить желток, мелко его растереть и ввести в суп. Перед подачей на стол в суп положить зелень.

Суп из лисичек

*Лисички — 500 г, вода — 3 л, штик — 100 г,
мука — 1 ч. ложка, сметана — 1 ст. ложка,
репчатый лук — 1 головка, соль, перец.*

Способ приготовления: нашинковать лук. Шпик растереть, положить на сковородку, прогреть и тушить в нем лук 10–15 минут. Вычистить, промыть, порезать грибы, положить их к луку и тушить 45 минут. Воду вскипятить, залить ею лисички, посолить и еще варить 30 минут. Муку взболтать в сметане и заправить суп. При желании его можно поперчить.

Суп из лисичек «Малороссийский»

*Лисички — 300 г, репчатый лук — 1 головка,
масло — 2 ч. ложки, мука — 1 ст. ложка,
1/4 стакана пшена, вода — 2 л, соль.*

Способ приготовления: очистить и мелко нарезать лук. Перебрать, вымыть пшено сначала холодной водой, затем несколько раз — кипятком. Вычистить и промыть грибы, обрезать ножки, обварить кипятком, мелко нарезать и тушить в масле вместе с луком. Залить горячей водой, ввести пшено и варить до готовности. Муку поджарить на масле и ввести в суп перед самым окончанием варки, посолить, прокипятить.

Суп из свежих опят

*Опята — 250 г, гречневая крупа — 4 ст. ложки,
репчатый лук — 1 головка, молоко — 1/2 стакана
или сметана — 2 ст. ложки,
вода — 2 л, соль, зелень.*

Способ приготовления: грибы перебрать, обрезать ножки, вымыть, мелко нарезать. Положить в воду и варить 30 минут. Перебрать крупу, всыпать в суп, добавить нарезанный лук, посолить и варить до готовности крупы. Суп заправить сметаной или молоком. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Суп из свежего трютовика пестрого

*Трютовики — 200 г, латша — 75 г,
репчатый лук — 1 головка, масло — 1 ст. ложка,
укроп, зелень петрушки, соль.*

Способ приготовления: грибы вычистить, вырезать загрубевшие части, отрезать ножки, вымыть, наре-

зять мелкими кусочками, варить 30 минут. Лук порезать, поджарить, добавить к грибам. В закипевший суп всыпать лапшу, заправить маслом и варить до готовности.

Суп грибной с овощами

*Грибы свежие — 500 г или сушеные — 50 г,
картофель — 200 г, кабачки — 400 г,
морковь, петрушка, сельдерей — по 1 шт., зеленый лук —
50–60 г, масло — 2 ст. ложки, помидоры — 100 г,
сметана — 100 г, по вкусу соль,
мелко нарезанная зелень петрушки или укропа.*

Способ приготовления: очистить, промыть, нарезать грибы, залить их горячей водой и варить 30 минут. Нарезать кружочками морковь, корень петрушки, сельдерей и слегка их обжарить, в конце жарения посыпать измельченным зеленым луком. В кипящий грибной бульон добавить обжаренные коренья, нарезанный брусочками картофель. За 10 минут до окончания варки опустить в суп нарезанные кусочками кабачки и помидоры и посолить по вкусу. Суп с сушеными грибами готовится аналогично, но грибы предварительно замачивают на 2–3 часа. Перед подачей на стол в суп положить сметану и петрушку или укроп.

Суп из белых грибов с макаронами

*Сушеные белые грибы — 100 г, макароны — 100 г,
вода — 1½ л, морковь, корень петрушки,
репчатый лук — по 1 шт., масло — 1 ст. ложка,
сметана — 4 ст. ложки, соль.*

Способ приготовления: сушеные грибы промыть, вымочить, добавить воду до 1½ л и варить до готовности. Обжарить в масле морковь, лук, петрушку.

Процедить бульон и положить в него обжаренные овощи, макароны и варить до готовности. В готовый суп положить сваренные и нарезанные грибы. Все прокипятить. Подавать на стол со сметаной.

Суп грибной с пирожками

*Сушеные грибы — 50 г, вода — 1½ л,
репчатый лук — 2 головки, масло — 2 ст. ложки,
мука — 2 ст. ложки, зелень, сметана, соль.*

*Для теста: мука — 1 стакан, яйца — 1 шт.,
вода — 2 ст. ложки, масло — 2 ст. ложки, уксус, соль.*

Способ приготовления: с вечера залить грибы молоком или водой для набухания. Утром грибы промыть, порезать и варить, добавив целую очищенную луковицу и специи, пока грибы не станут мягкими. Бульон слить и загустить мукой. Лук и грибы порезать, добавить сметану и перемешать.

Муку просеять, добавить воду, уксус, соль, взбитое яйцо, масло, замесить, а затем раскатать тесто. Раскатанное тесто нарезать квадратиками. В середину каждого квадрата положить грибную начинку, края зажать, формируя треугольники или по желанию другую форму. Поместить на противень, смазать пирожки растопленным маслом и выпекать в духовке. Готовые пирожки подать к грибному бульону, посыпанному мелко нарезанной зеленью.



Суп молочный с грибами

*Свежие грибы — 150 г, молоко — 0,5 л,
картофель — 600 г, репчатый лук — 2–3 шт.,
яйцо — 1 шт., сливочное масло — 1 ст. ложка,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: грибы вычистить, промыть и отварить до полуготовности. Вынуть грибы из бульона шумовкой, нарезать кубиками. Репчатый лук нашинковать, смешать с грибами, добавить сливочное масло, немного грибного бульона и тушить до готовности. Картофель очистить, нарезать кубиками. В процеженный грибной бульон вылить молоко, вскипятить, опустить нарезанный картофель и варить. За 10 минут до готовности положить тушеные грибы с луком, посолить. Яйцо взбить с молоком, влить его в суп и дать закипеть.

**Борщ с грибами
(1-й вариант)**

*Вода — 2 л, свекла — 200 г,
капуста белокочанная — 200 г, сметана — 100 г,
сушеные грибы, лучше белые, — 50 г,
томатная паста — 1 ст. ложка, масло сливочное
или другой животный жир — 2 ст. ложки,
репчатый лук — 1 головка, морковь — 1 шт.,
нарезанная петрушка — 2 ст. ложки,
лимонная кислота — 2 г, соль по вкусу.*

Способ приготовления: грибы промыть, замочить в воде на несколько часов, затем сварить. В отдельную кастрюлю положить натертую стружкой свеклу, жир, томатную пасту, залить небольшим количеством жидкости и тушить под крышкой, по мере необходимости доливая воду и следя за тем, чтобы свекла не пригорела. В грибной бульон опустить нарезанную соломкой ка-

пусту, добавить натертые и обжаренные морковь и лук и варить до мягкости овощей, добавить свеклу. Заправить солью и кислотой. Отдельно к борщу подать сметану и мелко нарезанную зелень.

Вместе с овощами в грибной бульон можно положить заранее замоченный и промытый чернослив.

Борщ с грибами (2-й вариант)

*Грибы свежие — 500 г или сушеные — 50 г,
петрушка, лук-порей и сельдерей — по 1 шт.,
репчатый лук — 1 головка, свекла — 500 г,
сметана — 150 г, 5–6 горошин перца,
соль, сахар, уксус, мелко нарезанная
зелень укропа или петрушки.*

Способ приготовления: сварить грибы с кореньями, луком-пореем и репчатым луком. Неочищенную свеклу отварить или испечь. Готовую свеклу очистить, нарезать соломкой, сбрызнуть уксусом, перемешать. Грибы выбрать из бульона, нарезать соломкой, смешать со свеклой, залить горячим бульоном. В борщ положить по вкусу соль, сахар, лавровый лист, перец, поставить на огонь, довести до кипения. За 5 минут до конца варки заправить сметаной. Подавать на стол, посыпав каждую порцию зеленью укропа или петрушки.



Солянка с грибами

*Свежие грибы — 500 г или сушеные грибы — 50 г,
соленые огурцы — 4 шт., репчатый лук — 2 головки,
маслины — 50 г, каперсы — 50 г,
томат-пюре — 2 ст. ложки,
сливочное масло — 2 ст. ложки, соль по вкусу,
лавровый лист, перец горошком, лимон,
мелко нарезанная зелень.*

Способ приготовления: очистить и тщательно промыть грибы, сложить в посуду, залить горячей водой, добавить очищенную неразрезанную луковицу и варить 40–45 минут. Отвар слить, процедить. Очистить, порезать и слегка обжарить на масле вторую луковицу, в конце жарения добавить томат-пюре. Очистить от кожицы соленые огурцы и нарезать ломтиками. Сполоснуть отваренные грибы, нашинковать, мелко порезать и отваренную луковицу. Положить все продукты в горячий бульон, добавить в него каперсы, лавровый лист. Перец горошком, соль и проварить при слабом кипении 10 минут. Перед подачей на стол добавить сметану, дать вскипеть один раз. В каждую тарелку положить ломтик лимона, несколько маслин, измельченную зелень.

Если солянка готовится с сушеными грибами, их надо предварительно промыть, замочить на 2–3 часа, снова промыть. Дальше процесс приготовления солянки тот же. Солянку можно приготовить с солеными грибами. В этом случае половину сушеных грибов заменяют 40–50 г соленых грибов, которые предварительно промывают и шинкуют.



Окрошка грибная

*Соленые грибы — 100 г, хлебный квас — 300 г,
картофель — 40 г, морковь — 20 г,
свежие огурцы — 50 г, сметана — 30 г,
яйцо — 1 шт., зеленый лук по вкусу,
горчица, соль, сахар, укроп.*

Способ приготовления: соленые грибы промыть, откинуть на дуршлаг, нашинковать. Мелко нарезать огурцы, зеленый лук, перемешать их с грибами. Сварить морковь и картофель, очистить их и порезать кубиками. Яйцо сварить вкрутую. Белок порезать кубиками, желток растереть с горчицей и сметаной. Все нарезанные продукты смешать, залить квасом, заправить растертыми с горчицей и сметаной желтками. При подаче на стол заправить мелко нарубленной зеленью укропа и сметаной.

ВТОРЫЕ БЛЮДА

**Картофель, тушеный
со свежими (сушеными) грибами
(1-й вариант)**

*Картофель — 750 г, грибы свежие — 500 г,
1–2 головки лука, $\frac{1}{2}$ стакана сметаны,
3 ст. ложки растительного масла,
1–2 ветки петрушки, соль,
лавровый лист, зелень по вкусу.*

Способ приготовления: очищенные и промытые свежие грибы нарезать, ошпарить кипятком и обжарить на масле вместе с нашинкованным луком. Очищенный картофель нарезать дольками, обжарить и положить вместе с обжаренными грибами и луком в кастрюлю, залить водой до уровня верхнего слоя, доба-

вить соль, лавровый лист, перец, веточки петрушки, сметану и тушить под крышкой 25–30 минут. При подаче на стол удалить веточки петрушки, лавровый лист и посыпать зеленью.

Это блюдо можно приготовить с сушеными грибами. В этом случае грибы предварительно надо замочить на 2–3 часа, отварить в той же воде, затем обжарить с луком. Часть грибного отвара можно использовать для тушения картофеля, остальное — для супа.

Картофель, тушенный с грибами (2-й вариант)

*Сушеные грибы — 50 г, вода — 150 г,
сливочное масло — 150 г, сметана — 2 ст. ложки,
мука — 1 ч. ложка, лук репчатый — 1 головка,
картофель — 3 шт., по вкусу — соль, перец, зелень.*

Способ приготовления: хорошо промытые грибы (можно взять любые сухие грибы) залить водой на 2–3 часа, затем мелко нарезать. Лук очистить и мелко нарезать. Картофель очистить и нарезать. Смешать лук, картофель, грибы, положить в кастрюлю, добавить $\frac{1}{2}$ стакана воды, масло и тушить под крышкой на слабом огне, пока картофель не станет мягким (при необходимости добавить еще воды). Сметану смешать с мукой, добавить соль, перец. Разбавить сметану 1 столовой ложкой воды, тщательно перемешать, заправить полученным соусом тушеные картофель, лук, грибы и тушить еще 5–10 минут. Готовое блюдо посыпать свежей зеленью.



Грибы, запеченные с картофелем

*Сушеные грибы — 100 г, картофель — 6 шт.,
репчатый лук — 2 головки, масло,
сметана — по 4 ст. ложки, пшеничная мука
и панировочные сухари — по 1/2 ст. ложки,
соль, перец, зелень петрушки по вкусу.*

Способ приготовления: вымыть и замочить на 2–3 часа сушеные грибы, снова вымыть, отварить и нарезать тонкими ломтиками. Лук нашинковать соломкой, слегка поджарить на масле, смешать с вареными грибами и жарить еще 5–10 минут. В конце жарки всыпать муку, добавить сметану, посолить, поперчить и довести до кипения. Картофель сварить. Очистить от кожицы, нарезать ломтиками и поджарить. Подготовленные грибы выложить на смазанную маслом сковороду, сверху уложить картофель, посыпать панировочными сухарями, сбрызнуть маслом и запечь в духовом шкафу. Перед подачей на стол посыпать зеленью.

Картофель-гриль с грибами

*Картофель — 1 кг, грибы сушеные — 60 г,
шпик — 120 г, репчатый лук — 4 головки, зелень, соль.*

Способ приготовления: картофель очистить, сделать в нем выемку, обсушить, положить в промасленную фольгу и обжарить в гриле до полуготовности. Предварительно замоченные грибы промыть и мелко нарезать. Лук очистить и мелко нашинковать. Лук и грибы обжарить на сале и этим фаршем заполнить картофель. Все посолить и довести до готовности. Подавая на стол, посыпать зеленью.



Грибной гуляш

*Грибы свежие — 500 г, жир — 40 г,
топленое свиное сало — 10 г,
лук репчатый — 60 г, мука — 20 г, чеснок — 1 зубчик,
сладкий красный перец — 1–2 шт., тмин,
кориандр, соль, черный молотый перец.*

Способ приготовления: лук мелко порезать, обжарить. Грибы вычистить, вымыть, нарезать на мелкие кусочки, положить к луку. Мелко порезать сладкий перец и часть его тоже положить к луку, добавить по вкусу пряности и все тушить до готовности. В образовавшийся сок ввести муку. Растопить свиное сало, размешать в нем оставшийся перец. Полученную приправу добавлять в гуляш перед подачей на стол. На гарнир можно подать картофель, макароны или рис.

**Макароны с шампиньонами
и яичницей-глазуньей**

*Шампиньоны — 150 г, масло сливочное — 40 г,
макароны 200 г, сметана — 4 ст. ложки,
порезанная зелень петрушки — 1 чайная ложка,
яйцо — 2 шт., лук репчатый — 1 головка.*

Способ приготовления: макароны отварить, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой. Лук мелко порезать, обжарить на жире, но не подрумянивать. Грибы почистить, тщательно вымыть, нарезать ломтиками, добавить к луку сначала ножки, затем шляпки, посолить и обжарить в течение примерно 25 минут. К шампиньонам добавить макароны, зелень петрушки, сметану, размешать все вместе, тушить еще минут 10–15. Отдельно поджарить яичницу-глазунью из двух яиц. Макароны посыпать зеленью петрушки и подать к столу на блюде, по краям которого выложить яичницу-глазунью. Отдель-

но подать салат из свежих овощей, например, из помидоров и сладкого красного перца, из редиса, малосоленные огурцы и т. п.

Грибы белые в сметане

*Грибы свежие — 1 кг или консервированные — 600 г,
120 г сметаны, 60 г репчатого лука, 15 г муки,
1 ст. ложка растительного и сливочного масла,
15 г укропа или 30 г зелени петрушки,
соль, перец по вкусу (3 порции).*

Способ приготовления: свежие белые грибы очистить, промыть, нарезать тонкими мелкими ломтиками, положить на раскаленную сковородку с маслом и жарить на довольно сильном огне почти до готовности. Теперь в грибы положить нашинкованный репчатый лук. Все пожарить 5–10 минут, посыпать мукой, еще раз обжарить, влить немного воды или грибного бульона, прокипятить 3–5 минут, добавить сметану и кипятить еще 3–5 минут, изредка помешивая. Готовые грибы посолить, посыпать зеленью и перцем по вкусу.

Если при жарке грибов образуется много сока, то к ним сначала кладут сметану, затем нашинкованный репчатый лук, все кипятят, добавляют прогретую и охлажденную, растертую со сливочным маслом муку, кипятят еще 3–5 минут. Готовые грибы заправляют зеленью, по вкусу солью и перцем. Вместо белых могут быть использованы другие свежие грибы. Это блюдо можно приготовить с консервированными, замороженными и предварительно замоченными сухими грибами.

Приготовленные таким образом грибы можно запечь в духовке. Для этого их надо посыпать тертым сыром и поставить в сковороду на 5–7 минут в горячую духовку для запекания. На поверхности должна образоваться румяная корочка.

Грибная солянка

*Грибы свежие — 500 г, свежая капуста — 1 кг,
соленые огурцы — 1 шт., репчатый лук — 1 головка,
томат-пюре — 2 ст. ложки,
сахар — 1–2 чайные ложки, масло — 2 ст. ложки,
лавровый лист — 2 шт., по вкусу уксус,
лимон или несколько маслин, сухари, соль, перец.*

Способ приготовления: капусту нашинковать, положить в кастрюлю, добавить масло, немного воды и тушить 1 час. За 15–20 минут до конца тушения добавить в капусту томат-пюре, сахар, соль, перец, лавровый лист, уксус.

Грибы очистить, промыть и положить на 10–15 минут в кипящую воду, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и обжарить в масле. Сложив грибы в миску, можно на той же сковороде обжарить лук, смешать его с грибами и добавить нарезанный огурец, соль, перец.

Половину тушеной капусты уложить ровным слоем на смазанную сковородку, сверху на капусту выложить приготовленные грибы, покрыть слоем оставшейся капусты, посыпать сахаром, сбрызнуть маслом и поставить в духовку для запекания. Перед подачей на стол солянку можно украсить ломтиками лимона или маслинами.

Аналогичную солянку можно приготовить из квашеной капусты. В этом случае не надо добавлять уксус. Свежие грибы можно заменить сушеными, солеными, замороженными.

Плов с грибами

*Сушеные грибы — 10–12 шт., рис — 1 стакан,
масло — 3 ст. ложки, бульон — 1/2 стакана,
лук репчатый — 3 головки, морковь — 1 шт.,
томат-пюре и соль по вкусу.*

Способ приготовления: сухие грибы промыть, замочить на 2—3 часа, снова промыть. Грибной настой процедить и сварить в нем до готовности грибы. Порезать и обжарить лук. Морковь порезать и обжарить с томатом. Грибы порезать крупной соломкой, обжарить. Рис перебрать и промыть. Смешать грибы с луком, морковью, добавить бульон, рис, закрыть крышкой и тушить до готовности.

Грибы в горшочке

Количество компонентов — свежие грибы, сметана, укроп, соль, перец — берется в зависимости от объема горшочка.

Горшочек должен быть керамический, с крышкой.

Способ приготовления: свежие грибы очистить и промыть. Шляпки маленьких грибов оставить целиком, а крупные разрезать на более или менее крупные кусочки. Положить в горшочек, заправить укропом, солью, молотым перцем, залить полностью сметаной и накрыть крышкой. Край крышки до стенок горшочка замазать тестом и поставить в умеренно жаркую духовку. Через 1 час блюдо готово. Грибы в горшочке можно приготовить и из предварительно намоченных сушеных грибов.

Грибы, тушенные в сливках

Грибы свежие — 500 г, сливки — 1 стакан, масло — 1 ст. ложка, зелень петрушки и укропа, корица, гвоздика, перец, лавровый лист.

Способ приготовления: свежие грибы очистить, промыть, ошпарить кипятком, нарезать дольками и слегка обжарить. Сложить в керамический горшочек

или эмалированный сотейник, залить горячими сливками, посолить. Зелень связать пучком, вложить в середину пучка корицу, гвоздику, перец, лавровый лист, положить в грибы, накрыть крышкой и тушить в умеренно горячей духовке 1 час. Из готовых грибов вынуть связанную зелень.

Грибные ушки

*Сушеные грибы — 100 г, мука — 250 г, яйца — 1 шт.,
1½ стакана воды, лук — 40 г, масло — 1 ч. ложка,
гречневая крупа или рис — 2 ст. ложки.*

Способ приготовления: сухие грибы промыть в теплой воде, замочить на 2–3 часа и в той же воде отварить без соли. Теперь грибы мелко порубить, посолить. Обжарить на масле мелко нашинкованный лук. Сварить рассыпчатую рисовую или гречневую кашу. Все подготовленные компоненты перемешать. Замесить, как для пельменей, крутое тесто, тонко раскатать и разрезать на квадратики. На один угол квадратика положить фарш, закрыть вторым углом, защипать края, свернуть ушками и снова защипать. Сварить, как пельмени, в кипящей подсоленной воде. Выложенные на тарелку ушки полить бульоном или сметаной, посыпать мелко нарезанной зеленью и по вкусу молотым перцем.

Грибы по-толстовски

*Грибы свежие — 500 г, топленое масло — 100 г,
чеснок — 3–4 дольки, сметана — 100 г, сыр — 50 г,
соль и молотый перец по вкусу.*

Способ приготовления: грибы очистить, вымыть, нарезать тонкими ломтиками и припустить на слабом огне в течение часа. Разогреть в сотейнике топ-

ленное масло, положить в него протертый чеснок, грибную смесь, по вкусу соль и молотый перец, залить сметаной, тертым сыром и запекать в духовке в течение 30 минут.

Шашлык из грибов

*Свежие грибы, репчатый лук, свиное сало,
томат-пюре или томатный соус,
по вкусу соль, перец.*

Способ приготовления: молодые грибы почистить, вымыть, опустить на 10–15 минут в кипящую подсоленную воду. Откинуть на дуршлаг, дать стечь воде и остудить. Остывшие грибы нанизать на деревянные палочки, чередуя с ломтиками репчатого лука и кусочками свиного сала. Подготовленный таким образом шашлык обжарить на сковороде. За несколько минут до готовности добавить к нему по вкусу томат-пюре или томатный соус, соль и перец по вкусу.

Сморчки, строчки, запеченные с яйцом

*Грибы — 500 г, яйца — 3 шт., молоко — $\frac{1}{2}$ стакана,
сливочное масло — 1 ст. ложка, соль, перец по вкусу.*

Способ приготовления: грибы почистить, вымыть, отварить целыми в течение 12–15 минут. Откинуть на решето или дуршлаг, облить холодной водой. Нарезать грибы помельче и положить в глиняную посуду. Яйца взбить в молоке, залить ими рубленые грибы, посолить и выпекать в духовке. Перед подачей на стол румяную корочку грибов смазать растопленным сливочным маслом. Так можно приготовить любые свежие грибы.

Печеночница с овощами

Печеночница — 600 г, овощи (морковь, фасоль, цветная капуста) — 300 г, масло — 50 г, по вкусу соль и приправы.

Способ приготовления: печеночницу почистить, вымыть, разрезать на дольки и варить в слегка подсоленной воде до мягкости. Потушить или сварить до готовности фасоль, морковь, цветную капусту. Вареные грибы нарезать на тонкие полоски, посолить, смешать с вареными или тушеными овощами и полить маслом. В качестве гарнира может быть вареный картофель. Можно также подать горчицу или тертый хрен.

Трюфели тушеные

Свежие трюфели — 200 г, белое крепкое вино — 100 г, топленое сало — 15 г, по вкусу соль и лавровый лист.

Способ приготовления: трюфели очистить, промыть, обсушить, положить в кастрюлю и слегка обжарить с топленным свиным салом. Добавить лавровый лист, соль, вино (вино должно смачивать грибы, но не покрывать их) и тушить еще в течение 20 минут.

**Гречневая каша с грибами
(1-й вариант)**

Свежие грибы — 100 г, вода — $\frac{1}{2}$ стакана, гречневая крупа ядрица — $\frac{1}{2}$ стакана, подсолнечное масло — 2 ст. ложки, разная зелень.

Способ приготовления: грибы почистить, тщательно вымыть, порезать, обжарить в масле, посолить (с грибами можно поджарить репчатый лук и соси-

ски), добавить всевозможную зелень, промытую гречку. Все залить водой, накрыть крышкой и, не убавляя огонь, дать выкипеть почти всей воде. Затем потушить в духовке еще минут 10–15.

Гречневая каша с грибами (2-й вариант)

*Сушеные грибы — 50 г, гречневая крупа — 1 стакан,
лук репчатый — 2 головки, масло — 4 ст. ложки,
молоко, сметана, соль.*

Способ приготовления: грибы промыть, залить молоком, дать набухнуть. Гречневую крупу прожарить на сухой сковороде. Обжарить в масле мелко нарезанный лук. Крупу залить кипятком, добавить вымоченные и порезанные грибы, обжаренный лук, масло и в закрытой посуде тушить, пока крупа не станет мягкой. На стол подавать со сметаной.

Грибная запеканка

*Свежие грибы — 400 г, хлеб пшеничный — 400 г,
петрушка — 1 ст. ложка, молоко — 2 стакана,
яйца — 4 шт., лук репчатый — 1 головка, соль по вкусу.*

Способ приготовления: черствый белый хлеб нарезать кусками и залить молоком. Когда размокнет, перемешать до получения однородной массы. На масле пожарить мелко нарезанные грибы, лук, добавить массу белого хлеба. Все вымешать, прогревая на огне до тех пор, пока масса не начнет отставать от стенок посуды. Охладить. В холодную массу ввести яичные желтки, соль, мелко нарезанную зелень петрушки и, наконец, взбитые белки. Массу поместить в смазанную жиром форму и запечь в духовке.

Запеканка картофельная с грибами

*Соленые или маринованные грибы — 500 г,
репчатый лук — 1 головка,
картофель вареный — 1 кг, яйца — 2 шт.,
масло растительное — 2 ст. ложки, сыр — 100 г,
по вкусу — соль, зелень петрушки.*

Способ приготовления: сварить картофель и пропустить через мясорубку. Грибы мелко нарезать, обжарить лук, взбить яйца и все добавить к картофелю. В полученную массу положить мелко нарезанную зелень петрушки, перемешать и выложить в смазанную маслом огнеупорную посуду. Сверху посыпать тертым сыром или просто положить ломтики сыра и кусочки масла. Запечь в духовке. Подавать на стол со сметанным соусом.

Пудинг грибной с картофелем

*Свежие грибы — 500 г, картофель — 500 г,
молоко — $\frac{1}{2}$ стакана,
топленое масло — 1 ст. ложка,
яйца — 1 шт., соль.*

Способ приготовления: грибы почистить, вымыть, мелко нарезать, посолить и тушить в собственном соку 15–20 минут. Сварить очищенный картофель, горячим протереть через дуршлаг или пропустить через мясорубку, развести молоком до густоты картофельного пюре, добавить яйцо, немного масла, посолить. В кастрюлю, смазанную маслом, положить слоями грибы и пюре так, чтобы верхним был слой картофеля, который нужно смазать маслом. Запечь открытым в духовке до образования румяной корочки.

Пудинг грибной с белым хлебом

*Грибы — 500 г, белый хлеб — 1/2 батона,
можно черствого, молоко — 1 стакан, яйца — 4 шт.,
сливочное масло — 2 ст. ложки, по вкусу — соль,
зелень петрушки, мускатный орех.*

Способ приготовления: черствый белый хлеб нарезать и залить молоком. Грибы мелко нарезать и обжарить. Размоченный хлеб отжать, размешать в однородную массу, добавить яичные желтки, растопленное масло, обжаренные грибы, растертый мускатный орех, рубленую зелень петрушки. Взбить в густую пену яичные белки и добавить их в смесь в последнюю очередь. Массу перемешать, выложить в смазанную жиром форму, сбрызнуть маслом и запекать в духовке.

Грибные пельмени

*Грибы — 200 г, мука пшеничная — 1 стакан,
масло топленое — 1 ст. ложка,
перец молотый черный — 1/2 ст. ложки,
масло сливочное — 1 ст. ложка,
сметана — 2 ст. ложки, яйца — 2 шт.,
лук репчатый — 1 головка, соль — 1 чайная ложка,
мелко нарезанная зелень — 2 ст. ложки.*

Способ приготовления: яйца взбить, добавить сметану, топленое масло, посолить, добавить муку, перемешать в однородную массу, поставить в холодное место. Грибы отварить и мелко нарезать. Мелко нашинковать лук. Лук и грибы обжарить в масле, добавить соль, перец, мелко нарезанную зелень. Подготовленное тесто раскатать в тонкий пласт, стаканом вырезать кружочки, края смазать взбитым яйцом. На середину каждого кружка положить по чайной ложке начинки, края защипать. Варить в подсоленной кипящей воде до тех пор,

пока пельмени не всплывут, затем вынуть шумовкой. К столу подавать с маслом, сметаной, сметанным или другим соусом.

Грибы жареные (1-й вариант)

*Свежие грибы — 500 г, мука пшеничная — 4 ст. ложки,
масло подсолнечное — 3 ст. ложки,
резаная зелень петрушки
или укропа — 1 ст. ложка.*

Способ приготовления: грибы (белые, шампиньоны, рыжики или другие) очистить, промыть, ошпарить горячей водой и обсушить на полотенце. Нарезать их затем крупными ломтиками, посолить и обжарить с обеих сторон на разогретой сковороде с маслом. После этого посыпать мукой и все вместе еще раз прожарить. Подать на той же сковороде горячими, посыпав мелко нарезанной зеленью петрушки или укропа.

Грибы жареные (2-й вариант)

*Грибы свежие — 500 г, масло — 3–4 ст. ложки,
репчатый лук — 2 головки, яйца — 2–3 шт.*

Способ приготовления: мелко нарезать лук и пассеровать его в масле. Грибы почистить, промыть, ошпарить горячей водой, обсушить и нарезать крупными ломтиками, посолить, положить к луку и обжарить, помешивая, до готовности. Яйца сварить вкрутую и порезать их ломтиками. В конце жаренья добавить масло и ломтики яиц. Подавать на стол в той же сковороде, в которой грибы жарились. Можно посыпать мелко нарезанной зеленью.

Грибы тушеные

*Свежие грибы — 500 г, масло — 3 ст. ложки,
мясной бульон — 2–3 ст. ложки,
зелень, соль.*

Способ приготовления: грибы очистить, промыть, вскипятить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, не разрезая, переложить в кастрюлю с разогретым маслом, добавить мясной бульон, соль и тушить под крышкой 30 минут. Перед подачей на стол добавить рубленую зелень.

Грибы по-деревенски

*Вода — 1 л, грибы соленые — 400 г,
сметана — $\frac{1}{2}$ стакана,
мука пшеничная — 1 ст. ложка,
масло сливочное — 1 ст. ложка,
масло подсолнечное — 2 ст. ложки,
картофель — 4 шт., лук репчатый — 2 головки,
резанный укроп — 1 ст. ложка,
по вкусу — соль и черный молотый перец.*

Способ приготовления: Картофель отварить в мундире, охладить, очистить, нарезать кружочками, половину его уложить на дно сковородки, смазанной жиром. Соленые грибы отделить от рассола, промыть, нарезать соломкой, обжарить в растительном масле, соединить с обжаренным в растительном масле нашинкованным репчатым луком, поперчить, посолить, положить в сковородку поверх картофеля и покрыть еще одним слоем картофеля. Грибы с картофелем залить сметаной, перемешанной с мукой, и запечь в духовке до готовности. Блюдо подать горячим в той же посуде, посыпав зеленью укропа. Это блюдо можно приготовить в керамической посуде.

Грибные котлеты

*Соленые грибы — 500 г, белый хлеб — 2 куса,
репчатый лук — 1 головка,
1 яйцо, зелень петрушки,
панировочные сухари,
растительное масло.*

Способ приготовления: замочить, затем отжать белый хлеб. Порезать и обжарить петрушку и лук. Добавить к ним яйцо и прогреть. Грибы пропустить через мясорубку, смешать с хлебом, обжаренным луком, петрушкой и яйцом, сформовать котлеты, обвалять в сухарях, обжарить с обеих сторон до образования румяной корочки. Подавать со сметаной или томатным соусом. В качестве гарнира можно использовать отварной картофель с солеными или маринованными огурцами.

Кабачки, фаршированные грибами и рисом

*Кабачок — 1 шт., грибы — 200 г,
рис — 1 стакан,
лук репчатый — 1 головка,
сок томатный — 2 стакана,
по вкусу соль, перец.*

Способ приготовления: приготовить начинку для кабачков: сварить рис и грибы, смешать их и обжарить на сковороде с луком и специями по вкусу. Кабачок обмыть, очистить от кожицы, порезать на кружочки (2–3 см толщиной), аккуратно вынуть сердцевину. Кружочки положить в глубокую сковороду, внутреннюю часть наполнить начинкой из риса и грибов, посолить, поперчить. Залить кабачки томатным соком, закрыть крышкой и тушить до готовности.

**Кабачки, тушенные
с грибами и помидорами**

*Кабачки — 600 г, грибы — 300 г,
помидоры — 4 шт.,
лук репчатый — 2 головки,
масло — 3 ст. ложки, соль,
зелень петрушки, сметана.*

Способ приготовления: мелко нарезать лук и грибы, обжарить их и переложить в кастрюлю. Кабачки нарезать кружочками или кубиками, обжарить их в жире, переложить к грибам и луку, посолить, добавить воды и тушить 10 минут. Теперь положить нарезанные помидоры, сметану и продолжать тушить до готовности. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью. В качестве гарнира может быть отварной или жареный картофель.

Кабачки с грибами

*Кабачки — 1 кг, грибы — 300 г,
репчатый лук — 2 головки, помидоры — 2 шт.,
растительное масло — 4 ст. ложки,
мука — 2 ст. ложки,
сметана — 4 ст. ложки, соль.*

Способ приготовления: кабачки очистить, нарезать кружками толщиной примерно 0,5 см, запанировать в муке и на разогретом жире жарить с обеих сторон до золотистого цвета. Промыть грибы, условно съедобные отварить, отвар слить, мелко нарезать. С помидоров снять кожицу и аккуратно порезать. В разогретом жире пассеровать лук, пожарить грибы, долить немного бульона, добавить сметану, помидоры, посолить, смесь проварить. Залить смесь в кабачки, все прогреть. На стол можно подавать с отварным картофелем.

Клецки из картофеля с грибами

*Картофель — 1 кг, грибы — 500 г,
молоко — $\frac{1}{2}$ стакана, масло — 1 ст. ложка,
тертый сыр — 2 ст. ложки,
мелко нарезанный зеленый лук — 1 ст. ложка,
сметана — 2 ст. ложки,
репчатый лук — 2 головки, соль.*

Способ приготовления: картофель очистить, натереть на терке, отжать лишнюю жидкость, массу залить кипящим молоком. Грибы промыть, обсушить, мелко порезать и тушить с маслом. Мелко нарезать и обжарить репчатый лук. Смешать грибы с картофельной массой, добавить обжаренный лук, посолить, все хорошо перемешать. С помощью двух ложек сформовать клецки, опускать в кипящую, слегка подсоленную воду. Варить до тех пор, пока не всплывут. Клецки вынуть из воды шумовкой, положить в широкое блюдо, полить сметаной, посыпать тертым сыром и зеленым луком. К клецкам можно подать соленые огурцы.

Картофельные пирожки с грибами

*Картофель — 1 кг, сушеные грибы — 100 г,
репчатый лук — 2 головки, яйца — 2 шт.,
толченые сухари — $\frac{1}{2}$ стакана,
масло — 4 ст. ложки.*

Способ приготовления: грибы промыть, замочить на 2–3 часа. Картофель сварить в мундире, воду слить, а картофель оставить на слабом огне для сушки минут на 7–8. Горячий картофель очистить и размять его деревянным пестиком. В полученное пюре добавить 1 столовую ложку масла, желтки яиц и тщательно перемешать. С грибов слить настой, процедить, грибы еще раз промыть, отварить, мелко изрубить и поджарить на

масле. Мелко порезать и поджарить лук, переложить его к грибам, добавить соль, перец и все перемешать. Подготовленную картофельную массу разделить на небольшие лепешки, на середину каждой положить грибной фарш, соединить края лепешек, придавая нужную форму, смочить яйцом. Обвалять в сухарях и обжарить на разогретой сковороде с маслом.

Картофельные зразы с грибами

*Грибы сушеные — 50 г, картофель — 400 г,
лук репчатый — 75 г, яйца — 3 шт., мука — 50 г,
тертый сыр — 1 ст. ложка, масло — 2 ст. ложки.*

Способ приготовления: грибы промыть, замочить на 2–3 часа. Лук нашинковать и обжарить. Сварить картофель, протереть через сито, добавить растопленное масло, сырые яйца, муку, соль и перемешать. Грибы откинуть на дуршлаг, настой процедить через сито или марлю, отварить в нем грибы, мелко нарезать, смешать с луком и слегка обжарить. Картофельную массу разделить на лепешки, положить на каждую из них грибную начинку, закатать в шарики, запанировать мукой. Взбить яйца. На смазанную маслом сковороду выложить зразы, смазать их взбитым яйцом, обсыпать тертым сыром, сбрызнуть маслом и запечь в духовке до подрумянивания.

Капуста по-охотничьи

*Картофель — 750 г, грибы — 250 г,
мука пшеничная — 30 г, масло сливочное — 50 г,
капуста белокочанная — 500 г.*

Способ приготовления: грибы почистить, вымыть, порезать и немного потушить. Почистить, немного поварить картофель и нарезать его кружочками. В ка-

стрюлю положить слоями вареный картофель, крупно нарезанную капусту и потушенные грибы. Отдельно обжарить муку в жире. Постепенно при непрерывном помешивании добавить горячий бульон, пока не получится густой соус. Добавить соль, перец по вкусу и залить соусом картофель, капусту и грибы. Закрыть и тушить до готовности.

Рис с грибами и горошком

*Рис — 400 г, репчатый лук — 1 головка,
жир — 2 ст. ложки, вода — 1 л, грибы — 300 г,
зеленый горошек — 1 банка, масло — 2 ст. ложки,
томатный соус, соль.*

Способ приготовления: мелко нарезать лук и обжарить в жире, добавить рис и, помешивая, прогреть, затем добавить горячую воду, посолить. На слабом огне или на пару варить рис без помешивания. Грибы промыть, порезать, обжарить в масле. Когда рис станет мягким, добавить к нему грибы, перемешать. Массу выложить в смазанную маслом форму, поставить в разогретую духовку на 10 минут, затем опрокинуть на блюдо и по краям выложить разогретый горошек. Подавать с томатным соусом.



**Жаркое из кролика (зайчатины)
с грибами**

*Кролик (лучше задняя часть) — 4 кг,
свиное сало — 100 г, говядина — 200 г,
кабачки цукини — 200 г, сметана — 500 г,
грибы — 200 г, уксус винный — 3 ст. ложки,
1 стакан сухого красного вина, сахар — 1 ст. ложка,
перец красный сладкий — 1 шт.,
мука пшеничная — 3 ст. ложки,
лук репчатый — 2 головки, морковь — 2 шт.,
гвоздика — 3 шт., лавровый лист — 3 шт.,
перец душистый — 4 шт.,
перец черный горошком — 5 шт.,
вода — 1 л, чеснок — 2–3 головки.*

Способ приготовления: приготовить маринад: воду смешать с винным уксусом, добавить лавровый лист, черный перец горошком, соль, сахар, прокипятить и остудить. Разделать кролика (зайчатину). Нашинковать репчатый лук, измельчить чеснок. Смешать мясо с луком и чесноком, залить маринадом и оставить на 12–24 часа. Из говядины сварить бульон на 1 л воды. Промаринованное мясо нашпиговать салом, обвалять в муке и обжарить на раскаленной сковороде в масле до образования румяной корочки. Нарезать дольками грибы, цукини и сладкий перец, кружочками морковь. Мясо уложить в утятницу, поверх последовательно слоями положить нарезанные грибы, морковь, перец, цукини. Сметану смешать с мукой и этой смесью залить содержимое утятницы. Затем добавить говяжий бульон, положить специи: душистый перец, гвоздику и сушеные травы, залить вином и тушить до готовности.



Курица, жаренная с грибами

*Курица средней величины, топлёный
куриный жир — 2 ст. ложки, грибы — 100 г,
томатный соус — 150 — 200 г, соль, зелень.*

Способ приготовления: курицу очистить, вымыть, удалить из нее куски жира и обжарить. Жир растопить. Очистить и промыть грибы, мелко их нарезать, сложить в кастрюлю, поставить на огонь, добавить немного топлёного куриного жира и тушить на небольшом огне 20 минут. Жареную курицу разрубить на порционные куски с косточками. Сложить в сотейник или другую посуду, добавить грибы, влить томатный соус, закрыть посуду крышкой и тушить еще 15–20 минут. Перед подачей на стол посыпать курицу зеленью. В качестве гарнира может быть жареный картофель.

**Куриное филе,
фаршированное грибами**

*Филе курицы — 140 г, топлёное масло — 12 г,
грибы — 25 г, соль по вкусу.*

Способ приготовления: филе курицы отбить, посыпать солью. Грибы промыть, порезать и обжарить. В куриную лепешку положить обжаренные грибы, свернуть трубочкой и жарить на раскаленной сковороде, уложив швом вниз. Довести до готовности в духовке.

Курица, запеченная с томатами и грибами

*Курица — 1 кг, томат — 300 г, грибы — 300 г,
сыр твердый — 200 г, укроп — 3 ст. ложки,
петрушка — 3 ст. ложки,
подсолнечное масло — 2 ч. ложки,
лук репчатый — 2 головки.*

Способ приготовления: курицу нарезать на кусочки средней величины и обжарить. Лук порезать и обжарить. Грибы почистить, порезать, отварить. В форму сначала положить курицу, затем последовательно лук, грибы, порезанные тонкими ломтиками помидоры, зелень, тертый сыр. Запекать в духовке примерно 30 минут.

Курица по-купечески

*Курица — 160 г, картофель — 80 г, помидоры — 15 г,
грибы — 10 г, сливочное масло — 15 г, вода — 80 г.*

Способ приготовления: курицу отварить, рубить на кусочки весом 20 г и обжарить. Картофель очистить, порезать кубиками и обжарить. Порезать и обжарить грибы. Порезать кружочками помидоры и тоже обжарить. В керамический горшочек положить курицу, картофель, залить водой (бульоном), положить сливочное масло, соль, помидоры, грибы, закрыть крышкой и тушить в духовке до готовности.

Биточки из кур с грибами

*Куриная мякоть — 500 г, белый хлеб — 50–60 г,
 $\frac{3}{4}$ стакана молока, грибы свежие — 150 г,
сметана и масло — по 2 ст. ложки,
соль, молотые сухари.*

Способ приготовления: размочить в молоке хлеб. Мякоть курицы и размоченный хлеб пропустить через мясорубку, посолить, перемешать. Очистить, тщательно вымыть, мелко порезать грибы, сложить в посуду и тушить под крышкой на среднем огне. Через 15–20 минут добавить сметану, соль и тушить до готовности еще 25–30 минут.

Сформовать из фарша небольшие лепешки, на середину каждой лепешки положить 1 столовую ложку грибов, соединить края, обвалить лепешки в молотых сухарях, обжарить на хорошо разогретой сковороде на сливочном или топленом масле. На гарнир подать зеленый горошек.

Птица, тушенная с грибами

*Птица — 500 г, шпик — 150 г, ветчина — 150 г,
грибы (белые, шампиньоны или др.),
сливочное масло — 2 ст. ложки,
репчатый лук — 5 головки, мука — 2 ст. ложки,
чеснок — 1 крупный зубчик, печень — 100 г,
сметана — 2 ст. ложки, гвоздика — 4 шт.,
2 горошины перца.*

Способ приготовления: обжарить птицу. Шпик и ветчину нарезать полосками, обжарить, добавить мелко нарезанный лук, муку, жареное птичье мясо, размятый чеснок, перец, мелко нарезанную зелень, бульон и тушить почти до готовности. Грибы порезать, обжарить в масле и потушить почти до готовности, добавить мелко нарезанную печенку, обжарить, переложить в общее блюдо, положить специи и соль, прогреть. Последней положить сметану. Подавать на стол с рассыпчатым рисом.

Цыплята, тушенные с грибами

*2 небольших цыпленка, свежие грибы,
лучшие белые, — 400 г, масло — 2 ст. ложки,
сметана — 100 г.*

Способ приготовления: цыплят очистить, промыть, разрезать на куски. Сложить в сотейник и слегка обжарить на масле. Грибы очистить, промыть, наре-

зять тонкими ломтиками, залить водой так, чтобы она только покрывала грибы, отварить на несильном огне, после чего добавить их вместе с бульоном к цыпленку, посолить, закрыть посуду крышкой и поставить на слабый огонь. За 5 минут до окончания тушения добавить сметану. Перед подачей на стол блюдо посыпать мелко нарезанной зеленью. На гарнир можно подать отваренный рис или жареный картофель.

Индейка с грибами

*Индейка — 400 г, грибы — 200 г, макароны — 500 г,
сливки — 150 г, сыр твердый — 100 г,
рубленая зелень петрушки и укропа — 1 ст. ложка,
соевое масло — 1½ ст. ложки,
лук репчатый — 1 головка,
куриный бульон — 150 мл, херес — 10 мл.*

Способ приготовления: спиралевидные макароны отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг, обдать холодной водой, дать ей стечь. В макароны положить ½ столовой ложки горячего топленого масла и перемешать. Лук нарезать кубиками, грибы — ломтиками. Грудку индейки вымыть и нарезать кубиками или полосками. Мясо обжарить в 1 столовой ложке масла. Добавить лук и грибы, тушить 2–3 минуты. Добавить сливки, куриный бульон, тертый сыр и херес, довести до кипения и тушить 25 минут. Подавать на стол с макаронами. Блюдо посыпать зеленью.



Филе индейки с грибами

*Филе индейки — 600 г, грибы — 500 г,
оливковое масло — 100 г, перец сладкий
разной окраски — 200 г, масло сливочное — 40 г,
лук репчатый — 5 головок, укроп — 4 шт.,
петрушка — 4 шт.*

Способ приготовления: филе индейки порезать на кусочки среднего размера и обжарить на растительном масле до готовности. Затем отдельно от индейки на сливочном масле обжарить нашинкованный лук и грибы, нарезанные тонкими ломтиками. Одновременно на отдельной сковороде на растительном масле обжарить болгарский перец, нарезанный квадратиками. После обжаривания перец должен иметь золотистую корочку. Затем все перемешать в одной емкости, украсить зеленью и подавать к столу с отваренным рисом или любым другим гарниром.

Утка с белыми грибами

*Утка — 1 шт., жир — 50 г, белые грибы — 200 г,
мука — 1 ст. ложка, сметана — 2 ст. ложки,
соль, молотый перец,
зелень петрушки и укропа.*

Способ приготовления: Очистить, хорошо промыть утку, обсушить салфеткой, разделить на порции, обжарить на растопленном жире, залить горячей водой или бульоном, посолить, посыпать перцем и тушить под крышкой. Белые грибы порезать, обжарить в масле, соединить с уткой и тушить до готовности. Смешать муку со сметаной. Загустить этой смесью жидкость, в которой тушились утка и грибы. Подавать утку на стол в глубокой посуде. На гарнир подать отварной картофель с солеными огурцами.

Охотничье блюдо

*Картофель — 500 г, грибы свежие — 300 г,
шпинаты (ягоды) можжевельника — 100 г,
масло сливочное — 100 г, мясо перепелки — 500 г,
вода — 1 стакан, лук репчатый — 3 головки,
морковь — 3 шт., соль — 1 чайная ложка.*

Способ приготовления: лук нарезать колечками, мясо — кусочками. Мясо обжарить в жире, добавить кольца лука, мелко нарезанные грибы и немного потушить под крышкой. Добавить нарезанную соломкой морковь, брусочки картофеля, ягоды можжевельника и поставить в духовку, подливая по мере необходимости жидкость. Продолжать тушение до полного размягчения овощей.

Ассорти

*Картофель и свинина — по 500 г,
грибы свежие — 300 г, сметана — 200 г,
кабачок — 150 г, подсолнечное масло — 2 ст. ложки,
сыр твердый — 50 г, помидоры — 400 г, майонез — 100 г,
лук репчатый — 6 головок, петрушка — 5 шт.,
соль по вкусу.*

Способ приготовления: все продукты, предварительно помытые и очищенные, нарезать тонкими ломтиками, сыр натереть на крупной терке, зелень мелко порубить. На смазанный маслом противень уложить подготовленные продукты слоями в следующем порядке: мясо, картофель, грибы, кабачки, помидоры, зелень. Лук можно уложить одним слоем между мясом и картофелем или распределить его в каждый слой. Каждый слой посолить по вкусу, а при желании поперчить. Сверху все посыпать тертым сыром и залить смесью сметаны и майонеза. Поставить в разогретую до 150 °С духовку и запекать до готовности.

Вместо свежих грибов могут быть использованы замороженные или предварительно замоченные сушеные грибы.

Рулет из мяса и грибов

Мясной фарш — 500 г, соленые грибы — 500 г, яйца — 2 шт., панировочные сухари — 2 ст. ложки, репчатый лук — 3 головки, копченый шпик — 100 г, сметана или томатный соус 50–100 г, масло, соль.

Способ приготовления: в мясной фарш добавить яйца, часть мелко нарезанного лука, часть сухарей и соль. Копченый шпик мелко нарезать и обжарить. Когда из шпика вытечет жир, добавить вторую часть нарезанного лука, промытые, обсушенные, мелко нарезанные грибы и жарить до полного испарения жидкости. Фарш выложить на мокрую марлю, сделать из него лепешку длиной размера противня, смазать яйцом, положить на него жареные грибы и закатать рулетом. Положить на смазанный жиром противень, обсыпать сухарями и выпечь в духовке. Когда рулет подрумянится, добавить бульон, закрыть крышкой и тушить. Через 15 минут добавить в жидкость сметану или томатный соус, разведенную муку. Прогреть, если нужно, добавить соль. Подавать рулет на стол разрезанным на ломти, отдельно в соуснице подать соус. В качестве гарнира может быть отварной картофель, салат.

Запеканка из мяса, грибов и овощей

Мясо — 800 г, соленые грибы — 200 г, морковь и репчатый лук — по 5 шт., чеснок — 1 зубчик, шпик — 150 г, бульон или сметана — 1 стакан, растительное масло — 2 ст. ложки, соль, молотый перец.

Способ приготовления: мясо нарезать тонкими ломтиками или брусочками, посыпать солью и перцем. Мелко нарезать шпик, грибы и лук, натереть стружкой морковь. В кастрюлю налить растительное масло, положить рядами подготовленные часть шпика, моркови, мяса, лука, грибов, затем снова — морковь, мясо, лук, грибы и, наконец, сверху еще раз мясо. Все полить бульоном или сметанным соусом, разложить на поверхности кусочки шпика, закрыть посуду крышкой и тушить в духовке до готовности мяса.

Картофель с грибами

*Картофель — 400 г, говядина — 100 г,
грибы, по возможности белые, — 100 г,
масло растительное арахисовое — 10 г,
масло горчичное — 5 г, по вкусу — соль, горчица.*

Способ приготовления: грибы почистить, помыть, мясо порезать. Оба компонента смешать, посолить, обжарить. Отдельно зажарить картофель на масле и на средней степени готовности добавить горчицу, обжаренные грибы с мясом, закрыть крышкой и довести до готовности.

Макароны в томате с грибами и ветчиной

*Макароны — 250 г, вареная ветчина,
свежие грибы — 200 г, томат-пюре — 4 ст. ложки,
масло — 2 ст. ложки.*

Способ приготовления: сварить макароны. Почистить, промыть грибы, отварить до готовности, порезать их соломкой в виде лапши и поджарить на масле. Ветчину порезать и поджарить в масле. Грибы и ветчину

соединить, добавить томат-пюре, все прокипятить, добавить макароны. Размешать и подавать к столу.

Грибы с сосисками

*Грибы — 400 г, сосиски — 400 г, жир — 100 г,
лук репчатый — 2 головки, картофель — 6 шт.,
соль, молотый перец, чеснок или тмин.*

Способ приготовления: грибы хорошо промыть, нарезать крупными кусочками. В кастрюле разогреть жир, обжарить мелко нарезанный лук, добавить грибы, влить бульон или воду и тушить под крышкой 10 минут. Нарезать сосиски кружками, картофель — кубиками, положить их к грибам, добавить немного натертого чеснока или тмина, соль и продолжать тушение до полной готовности. При подаче на стол можно добавить сметану.

Салака с грибами

*Свежая крупная салака или мелкая сельдь — 8 шт.,
грибы — 100 г, масло сливочное
или маргарин — 3 ст. ложки,
лук репчатый — 1 головка,
копченый штик — 4 тонких ломтика,
овсяные хлопья, по вкусу — соль,
молотый перец, петрушка, уксус.*

Способ приготовления: очистить салаку или сельдь, удалить голову, разрезать по брюшку, аккуратно вынуть позвоночник так, чтобы не повредить кожу, промыть и сбрызнуть уксусом. Мелко нарезать грибы, лук, поставить тушить с жиром, добавить соль, перец и столько овсяных хлопьев, чтобы образовался густой фарш. В распластанную салаку положить фарш, накрыть дру-

гой распластанной салакой, обернуть шпиком, поместить на противень и жарить в духовке 30 минут. Подавать на стол с отварным картофелем и салатом.

Рыбное филе с грибами и овощами

*Рыбное филе — 800 г, грибы — 300 г,
морковь — 2 шт., сельдерей — 2 корня,
масло — 4 ст.ложки, сметана — 4 ложки,
томат-пюре — 1 ст.ложка,
репчатый лук — 1 головка,
мелко нарезанная зелень — 1 ст.ложка,
лимонный сок.*

Способ приготовления: очищенные овощи натереть на терке стружкой, грибы порубить и все обжарить на жире, добавить воды и тушить на слабом огне. Филе рыбы сбрызнуть лимонным соком, посыпать солью, положить в форму, покрыть тушеными овощами с грибами и запечь в духовке. Незадолго до готовности блюдо полить смесью сметаны и томата-пюре. На стол подавать в форме, посыпав зеленью.

Севрюга с грибами

*Рыба — 500 г, свежие грибы — 200 г,
белое виноградное вино — 3 ст.ложки,
томат-пюре — 3 ст.ложки, мука — 1 ст.ложка,
масло — 2 ст.ложки,
морковь, корни петрушки — по 1 шт.,
репчатый лук — 1 головка, соль, перец.*

Способ приготовления: рыбу промыть, положить на 3–4 минуты в кастрюлю с кипятком, счистить чешую, снова промыть и, удалив хрящи, нарезать на порции. Очистить, промыть и нарезать ломтиками грибы.

Рыбу положить в кастрюлю, добавить грибы, посыпать перцем, влить вино, 1 стакан бульона или воды и варить под крышкой при медленном кипении 20–25 минут. Когда рыба будет готова, бульон слить и приготовить на нем томатный соус следующим образом. Морковь, петрушку, лук очистить. Промыть, мелко нарезать и поджарить в кастрюле с 1 столовой ложкой масла и мукой. Добавить томат-пюре, размешать, развести 2 стаканами бульона и варить 8–10 минут. Теперь соус процедить, добавить 1 столовую ложку сливочного масла и перемешать до полного его соединения с соусом. Подавать на стол с соусом, жареным картофелем и малосольным огурцом.

Яичница с грибами

*Грибы — 200 г, яйца — 3 шт., масло — 15 г,
зелень и соль по вкусу.*

Способ приготовления: грибы почистить, тщательно вымыть, отварить, откинуть на дуршлаг, нарезать ломтиками и поджарить на сливочном масле. Яйца выпустить в отдельную посуду, посолить, взбить, залить грибы и жарить до загустения. Перед подачей на стол посыпать мелко нарубленной зеленью.

СОУСЫ

Грибной соус из сушеных грибов

*Сухие грибы — 50 г, мука — 1 ст. ложка,
лук — 1 головка, масло — 2 ст. ложки.*

Способ приготовления: промытые в теплой воде сухие грибы замочить на 2–3 часа в трех стаканах холодной воды, затем сварить без соли в той же воде. 1 столовую ложку муки и столько же масла прожарить до

светло-коричневого цвета и развести двумя стаканами горячего процеженного бульона. Полученный соус варить при слабом кипении 15–20 минут. Лук и отваренные грибы мелко нашинковать, вместе прожарить, затем переложить в соус, посолить по вкусу и довести до кипения.

**Грибной соус из свежих грибов
(1-й вариант)**

*Свежие трубчатые грибы — 200 г,
масло сливочное или шпик — 50 г,
репчатый лук — 1 головка, грибной бульон
или вода — $\frac{1}{2}$ л, мука — 1 ст. ложка,
сметана — 2 ст. ложки,
мелко нарезанная зелень — 2 ст. ложки.*

Способ приготовления: грибы почистить, тщательно вымыть, нарезать. Нарезать лук. Грибы и лук пожарить на масле или заранее растопленном шпике, добавить муку, прогреть и развести жидкостью, прокипятить, посолить, поперчить, положить нарезанную зелень. Зелень можно заменить натертым луком. Последней в соус добавить сметану. Для этого соуса можно использовать и сухие грибы. Но их предварительно надо замочить и отварить. Отвар используется при приготовлении соуса.

**Грибной соус из свежих грибов
(2-й вариант)**

*Вода — $\frac{1}{2}$ л, грибы — 500 г, сливочное масло 50 г,
сметана — 2 ст. ложки, лук репчатый — 1 головка,
мука пшеничная — 1 ст. ложка, укроп — 1 ст. ложка.*

Способ приготовления: Грибы вычистить, промыть и мелко порезать. Нашинковать мелко лук. Грибы и лук обжарить, добавить муку, прогреть и развести

водой, посолить, посыпать перцем и нарезанной зеленью, все прокипятить, добавить в соус сметану, все перемешать и еще раз прокипятить.

Грибной холодный соус с яблоком

*Отваренные грибы — 400 г,
репчатый лук — 1 головка, яблоко — 1 шт.,
сметана — 1½ стакана, зеленый лук, укроп,
соль, сахар, горчица, уксус.*

Способ приготовления: грибы, лук, яблоко нашинковать. Сметану заправить специями, соединить с нашинкованными продуктами, добавить зелень, перемешать. Соус подходит к холодным блюдам, его можно подать к горячему картофелю, к кашам.

Грибной холодный соус с хреном

*Отваренные грибы — 400 г,
тертый хрен — 4 ст. ложки, сметана — 1 стакан,
зелень укропа или петрушки, зеленый лук,
уксус или кислый сок, соль, сахар.*

Способ приготовления: грибы нашинковать, смешать с хреном, посолить. Сметану заправить специями, положить сахар, добавить зелень, перемешать, влить в грибы с хреном и снова перемешать.



Холодный грибной соус с помидорами и огурцами

*Отваренные грибы — 300 г,
небольшие помидоры — 2 шт.,
соленый огурец — 1 шт., сметана — 1 стакан
или по 1/2 стакана сметаны и майонеза,
яйцо — 1 шт., соль, сахар, зеленый лук,
зелень укропа или петрушки.*

Способ приготовления: яйцо сварить вкрутую и измельчить. Мелко нарезать грибы, лук, помидоры, огурец, посолить. Все продукты уложить в посуду. Сметану (майонез и сметану) заправить специями, добавить сок, вытекший при нарезании огурца и помидоров, положить сахар, переложить к нарезанным продуктам, перемешать. Соус подходит к холодному столу. Его можно подать к горячему картофелю и макаронам. Его можно использовать в небольших количествах для соединения бутербродной массы при приготовлении бутербродов.

Холодный грибной соус с чесноком

*Свежие грибы — 300 г, подсолнечное масло — 100 г,
чеснок — 25 г, 5%-ный уксус, соль.*

Способ приготовления: грибы почистить, вымыть, нарезать полосками, отварить до готовности. Чеснок мелко растереть с солью, добавить растительное масло, размешать, добавить грибы, развести уксусом, а при необходимости добавить немного остывшего грибного бульона и снова размешать. Подавать к холодному мясу, овощным котлетам.



Соус из сморчков

*Сморчки или сморчковая шапочка — 600 г,
сливочное масло — 50 г, мясной бульон — 2 стакана,
сметана — 1 стакан, репчатый лук — 75 г,
мука — 1 ст. ложка, по вкусу — соль,
перец, мускатный орех.*

Способ приготовления: грибы почистить, вымыть, отварить в подсоленной воде, отвар слить, промыть холодной водой, мелко нарезать, положить в кастрюлю. Добавить нашинкованный лук, соль, перец и прожарить под крышкой. Муку растереть в масле, развести мясным бульоном, варить, помешивая, до загустения, добавить жареные грибы, сметану и кипятить 2 минуты. Натереть мускатный орех, добавить его в соус, положить зелень, перемешать. Подавать к картофельным или рыбным котлетам.

ВЫПЕЧКА**Вегетарианский блинчатый пирог**

*Грибы свежие — 300 г, 5–6 яиц, 2 1/2 стакана молока,
1 1/2 стакана воды, по щепотке соли и пищевой соды,
муки надо столько, чтобы тесто
было густоты сметаны, 1 головка лука,
4–5 ст. ложек растительного масла,
3/4 стакана риса, 1 стакан грибного отвара,
3–4 ст. ложки сливочного масла или сметаны,
по вкусу следующие компоненты: зелень петрушки
и укропа, сладкий красный молотый перец,
соль, по желанию черный молотый перец.*

Способ приготовления: взбить 3 яйца, влить 1 1/2 стакана молока (здесь молоко можно заменить водой), положить соль и соду, размешать до однородной

массы, замешать тесто густоты сметаны. Испечь блинчики. Грибы очистить, промыть, мелко порубить, отварить в подсоленной воде, откинуть на дуршлаг и дать стечь воде. Лук нашинковать некрупными ломтиками. На разогретую с маслом сковородку положить грибы, нашинкованный лук, всыпать рис, влить $1\frac{1}{2}$ стакана воды, посолить и варить на слабом огне до тех пор, пока рис не впитает всю жидкость. Снять с огня, заправить зеленью, сладким молотым перцем, по желанию черным и все перемешать. Положить на каждый блинчик грибную начинку и сложить его конвертом. Уложить блинчики на смазанный маслом противень, залить грибным отваром, смешанным со сметаной или сливочным маслом. Запекать в духовке до подрумянивания. Приготовить заправку: в 1 стакан подсоленного молока вбить 2–3 яйца, размешать, полить уже подрумянившиеся блинчики и снова запечь.

Пироги с грибами

Для выпечки пирогов надо приготовить дрожжевое тесто и начинку. Дрожжевое тесто готовится обычным способом. Начинка может быть приготовлена из свежих, сушеных и соленых грибов.

Начинка из свежих грибов

*Грибы — 950 г, масло сливочное — 100 г,
лук репчатый — 2 головки,
сметана — 2–3 ст. ложки, зелень укропа.*

Способ приготовления: грибы очистить, промыть, нарезать кусочками, отварить, обжарить в масле, добавить репчатый лук, соль, сметану и еще тушить 15–20 минут. Грибы охладить и добавить свежий рубленый укроп.

Аналогично готовится начинка из сушеных грибов, которые предварительно замачиваются на 2–3 часа. Может быть применен соленый укроп. В этом случае не добавляется соль. Если используется сухой укроп, то его надо добавлять в начинку перед тушением.

Начинка из соленых грибов

*Грибы соленые — 1 кг,
масло растительное — 7–8 ст. ложек,
лук репчатый — 3–4 головки, перец по вкусу.*

Способ приготовления: любые соленые грибы промыть под струей холодной воды, перебрать, удалив все специи, добавленные при засолке, мелко порубить и обжарить на растительном масле. Лук репчатый нашинковать, обжарить с растительным маслом, смешать с обжаренными грибами, добавить перец.

Начинка из квашеной капусты с грибами

*Капуста — 1 кг, жир — 3–4 ст. ложки,
репчатый лук — 2–3 головки, сушеные грибы — 50 г.*

Способ приготовления: капусту перебрать, если кислая — промыть, ошпарить кипятком, мелко порубить, положить в кастрюлю, добавить растительное или растопленное сливочное масло и тушить под крышкой до готовности. Предварительно замоченные грибы промыть, мелко нарезать, сварить. Лук мелко порезать, обжарить, добавить к нему грибы, перец, соль, смесь жарить 3–4 минуты и смешать с капустой.



Начинка из сушеных грибов с рисом

*Сушеные грибы — 50 г, рис — 1 стакан,
реччатый лук — 1–2 головки,
масло — 2 ст. ложки, соль, перец.*

Способ приготовления: грибы промыть, замочить на 2–3 часа, сварить и мелко нарубить. Мелко нарубить лук, поджарить. Переложить к грибам, перемешать и жарить еще в течение 2–3 минут. Сварить из риса рассыпчатую кашу. Перемешать грибы и сваренный рис, посолить и поперчить.

Из дрожжевого теста с предложенными начинками можно испечь несколько видов пирогов.

Пирожки для супов и закусок

Формируют в виде лодочки, челночка, полумесяца и т. п. Тесто раскатать в длинный жгут, нарезать ножом на куски равного размера, закатать шарики и уложить на стол швом вниз, оставляя на 5–7 минут, после чего раскатать скалкой лепешки. В центр лепешки положить начинку, края плотно соединить, придать задуманную форму, уложить на смазанный маслом противень и оставить минут на 10–15. Теперь поверхность пирожков смазать желтком, наколоть вилкой и выпекать в духовке с температурой 210–250 °С.

Закрытый пирог

Раскатать 2 лепешки слоем 1 см. Навернув одну лепешку на скалку, перенести ее на противень, выровнять ножом края, положить ровным слоем начинку, покрыть сверху второй лепешкой, защипать края и аккуратно подогнуть шов вниз. Оставить пирог на 15–20 минут, после чего смазать поверхность пирога желтком, наколоть вилкой и выпекать при температуре 210–220 °С.

Пирог «Дружная семейка»

Состоит из маленьких пирожков, с начинкой типа лодочки или другой формы. Процесс изготовления пирожков тот же, что и пирожков для супов. Каждый пирожок обмакнуть в разогретое масло, уложить плотно друг к другу в круглую форму или сковороду и выпекать, как закрытый пирог. При этом для каждого пирожка можно использовать разные начинки, в том числе и грибные.

Кулебяка

Кулебяка — это пирог овальной формы, более высокий и выпуклый, чем закрытый пирог. Ее можно делать как закрытый пирог, от которого кулебяка отличается формой и большим количеством начинки. Можно внутри кулебяки начинку переслаивать двумя-тремя дополнительными лепешками. При этом внутренние лепешки должны быть предварительно хорошо пропечены. Почти готовой должна быть и начинка. Процесс подготовки кулебяки и ее выпекание те же, что и для закрытого пирога.

Расстегаи

Заготовки для них те же, что и для закрытого пирога, но самая середина пирога делается открытой. В остальном процесс тот же, что и для закрытого пирога.

Расстегай «Московский» с грибами и рисом

*Для начинки: грибы сушеные — 200 г,
репчатый лук — 1 головка, маргарин
или сливочное масло 3–4 ст. ложки,
рис — 100 г, по вкусу соль и перец.*

Способ приготовления: приготовить дрожжевое тесто. Сварить рассыпчатую рисовую кашу. Сушеные грибы промыть, замочить на 2–3 часа, при необходимости промыть еще раз, мелко порубить. Мелко нашинковать репчатый лук, слегка обжарить, добавить грибы и вместе жарить 3–5 минут, охладить. Грибы и лук смешать с рисовой кашей. Сформировать расстегай и выпекать при температуре 210–250 °С. Подавать на стол с чашкой грибного бульона.

Пирог с грибами «Помещичий»

Для теста: мука — 2,5 стакана,
дрожжи — 30–40 г, вода — 0,5 стакана,
сливочное масло — 200 г, яйцо — 1 шт.,
сахар — 1 ст. ложка, сливки — 2 ст. ложки,
1 рюмка водки.

Для начинки: зеленый лук — 400 г,
зелень укропа — 100 г, яйца — 5 шт., сливки — 100 г,
шампиньоны или белые грибы,
молотый перец и соль по вкусу.

Способ приготовления: из муки, дрожжей и воды замесить опару и оставить на ночь. Утром добавить растопленное масло, яйцо, сахар, сливки и водку, хорошо вымесить и поставить в теплое место для подъема. Яйца взбить вместе со сливками, испечь яичницу и измельчить ее. Грибы нарезать ломтиками и обжарить. Мелко нарезанный зеленый лук истолочь с крупной солью, добавить рубленый укроп, измельченную яичницу и грибы. Массу по вкусу посолить, поперчить, влить оставшиеся сливки и тщательно перемешать. Подошедшее тесто раскатать в пласт по величине противня, оставив часть теста на оформление верха пирога. Выложить на него еще теплую начинку, оформить поверхность сеткой из оставшегося теста. В окошки сетки по желанию

можно уложить ядра жареного соленого миндаля. Защипать красивым швом края пирога и смазать поверхность взбитым яйцом. Выпекать пирог в горячей духовке до готовности. Переложить его на блюдо и подать горячим или слегка остывшим.

Пицца с грибами

Для теста: мука — 2 стакана,
сметана — 1 стакан, сливочное масло — 200 г.

Для начинки: свежие грибы — 200 г,
репчатый лук — 2 головки, сыр — 150 г,
соль, зелень петрушки, перец.

Способ приготовления: приготовить слоеное рубленое тесто. Для этого на доску просеять муку, положить в нее нарезанное кусочками сливочное масло, порубить ножом, посолить, соединить со сметаной, все тщательно перемешать, после чего поставить в холодильник и остудить. Охлажденное тесто раскатать в виде круглой лепешки толщиной 1 см. Грибы вычистить, промыть, порезать. Нашинковать и обжарить лук. Соединить грибы с обжаренным луком, посолить. На лепешку ровным слоем уложить грибы с луком, посыпать тертым сыром, поперчить и запекать в духовке до готовности. Перед подачей на стол посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки. Пиццу подавать к столу горячей к чаю, кофе или пиву.



АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ

Б

- Белопаутинник клубненосный 120
- Белопаутинник луковичный 120
- Белый гриб 33
- Березовик 53
- Бледная поганка 137
- Блюдцевик розово-красный 130
- Бовиста свинцово-серая 128
- Бовиста чернеющая 128
- Болет полубелый 55
- Болетин полоножковый 59

В

- Валуй 50
- Веселка обыкновенная 123
- Вешенка дубовая 89
- Вешенка обыкновенная 88
- Вешенка осенняя 88
- Вешенка рожковидная 89
- Волнушка белая 39
- Волнушка розовая 39
- Волоконница волокнистая 142
- Волоконница земляная 142
- Волоконница Патуйяра 143
- Волоконница равновершинная 142
- Волоконница разорванная 142
- Вольвариелла красивая 92
- Вольвариелла шелковистая 91
- Вороночник рожковидный 64

Г

- Гельвелла инфулла 134
- Гельвелла курчавая 135
- Гельвелла упругая 135
- Гельвелла ямчатая 134
- Гериций коралловый 153
- Гигрофор багряный 68
- Гигрофор белоснежный 69
- Гигрофор белый 67
- Гигрофор бурый 66
- Гигрофор девичий 68
- Гигрофор дубравный 67
- Гигрофор золотистый 68
- Гигрофор красноватый 69
- Гигрофор оливково-белый 66
- Гигрофор пестрый 68
- Гигрофор поздний 66
- Гигрофор сыроежковый 69
- Гифолома головообразная 109
- Гифолома кирпично-красная 108
- Гладыш 42
- Говорушка анисовая 84
- Говорушка благоухающая 82
- Говорушка бокаловидная 83
- Говорушка ворончатая 83
- Говорушка восковатая 145
- Говорушка гигантская 82
- Говорушка майская 85
- Говорушка оранжевая 84
- Говорушка подогнутая 84
- Говорушка рыжая 84

Говорушка серая 82
 Головач гигантский 126
 Головач круглый 125
 Головач мешковидный 125
 Головач продолговатый 126
 Головач пузыревидный 125
 Горькушка 40
 Гриб-баран 152
 Гриб-зонтик белый 94
 Гриб-зонтик краснеющий 94
 Гриб-зонтик лохматый 94
 Гриб-зонтик пестрый 94
 Гриб-зонтик сосцевидный 93
 Грибная капуста 153
 Груздь ароматный 46
 Груздь горький 40
 Груздь желтый 35
 Груздь настоящий 34
 Груздь осиновый 36
 Груздь пергаментный 37
 Груздь перечный 37
 Груздь синеющий 35
 Груздь черный 36

Д

Денежка корневая 79
 Диктиофора сдвоенная 154
 Дисцина жилковатая 130
 Дождевик гигантский 126
 Дождевик грушевидный 127
 Дождевик
 ежевидноколючий 128
 Дождевик умбровый 127
 Дождевик шиповатый 127
 Дубовик крапчатый 51
 Дубовик обыкновенный 51
 Дубовик оливково-бурый 51

Е

Ежовик выемчатый 59
 Ежовик желтый 59
 Ежовик коралловидный 153
 Ежовик пестрый 60
 Ежовик черепитчатый 60

Ж

Желчный гриб 149

З

Заячьи уши 130
 Звездовик кожистый 125
 Зеленушка 72
 Зимний гриб 78
 Зонтик гребенчатый 141
 Зонтик красный 96
 Зонтик
 мелкощитовидный 101

И

Ивишень 80

К

Каштановый гриб 54
 Клавариадельфус
 пестиковый 152
 Клавариадельфус
 язычковый 62
 Клавулина аметистовая 63
 Клатрус красный 153
 Козляк 55
 Коллибия веретеноногая 76
 Коллибия каштановая 77
 Коллибия обычная 77
 Коллибия скученная 77
 Коллибия
 широкопластинчатая 76
 Колпак кольчатый 111
 Копринус 105
 Корневц желтоватый 124
 Краснушка 41
 Крепидот мягкий 65
 Кюнеромицес
 изменчивый 108

Л

Лаковица аметистовая 81
 Лаковица лаковая 80
 Лаковица лиловая 81
 Лаковица розовая 80
 Лаковица стройная 81
 Лангермания гигантская 126
 Лейкоагарикус
 румянящийся 102

Лентинеллус
 раковинковидный 121
 Лентинеллус уховидный 121
 Лентиум тигровый 121
 Лентиум чешуйчатый 121
 Лепиота гребенчатая 141
 Лепиота чешуйчатая
 желтоватая 102
 Лепиота щитковая 101
 Леписта голая 70
 Леписта грязная 71
 Лиофиллум грязный 79
 Лиофиллум ильмовый 79
 Лиофиллум скученный 78
 Лиофиллум сросшийся 79
 Лисичка горбатая 64
 Лисичка желтеющая 63
 Лисичка ложная 65
 Лисичка настоящая 64
 Лисичка серая 64
 Ложнодождевик
 бородавчатый 146
 Ложнодождевик
 обыкновенный 146
 Ложноопенок Кандоллия 103
 Ложноопенок кирпично-
 красный 108
 Ложноопенок серно-
 желтый 143
 Ложноопенок
 серопластинчатый 109
 Лопастник курчавый 135
 Лопаточка грибная 128

М

Майский гриб 85
 Марасмиус большой 87
 Марасмиус дубовый 86
 Марасмиус луговой 85
 Марасмиус чесночный 86
 Масленок болотный 56
 Масленок зернистый 55
 Масленок
 листовеннический 56
 Масленок рыже-красный 56
 Масленок серый 56
 Меланогастер
 сомнительный 125

Меланолеука
 коротконожковая 88
 Меланолеука
 полосатоножковая 87
 Меланолеука черно-белая 87
 Миценаструм кожистый 125
 Миценаструм
 толстокожий 125
 Млечник ароматный 46
 Млечник белый 46
 Млечник бледный 44
 Млечник блеклый 43
 Млечник водянисто-
 млечный 47
 Млечник древесинный,
 бурый 43
 Млечник жгуче-млечный 44
 Млечник камфарный 45
 Млечник лиловеющий 43
 Млечник мокрый 45
 Млечник неедкий 45
 Млечник нейтральный 46
 Млечник обыкновенный 42
 Млечник острый 47
 Млечник серо-розовый 42
 Млечник сиреневый 48
 Млечник темно-бурый 44
 Млечник умбровый 47
 Мокруха еловая 60
 Мокруха пурпуровая 60
 Мокруха розовая 61
 Мокруха пятнистая 61
 Молочай 42
 Моховик желто-бурый 58
 Моховик желтомясый 58
 Моховик зеленый 57
 Моховик красный 58
 Моховик пестрый 58
 Мутинус собачий 154
 Мухомор белый 138
 Мухомор весенний 138
 Мухомор вонючий 140
 Мухомор краснеющий 89
 Мухомор красный 139
 Мухомор пантерный 139
 Мухомор поганковидный 140
 Мухомор порфировый 141
 Мухомор розовый 89
 Мухомор серо-розовый 89

Н

Навозник белый 104
 Навозник лохматый 104
 Навозник мерцающий 105
 Навозник настоящий 105
 Навозник обыкновенный 105
 Навозник серый 104
 Негниючник луговой 85

О

Опенок зимний 78
 Опенок летний 108
 Опенок луговой 85
 Опенок настоящий 70
 Опенок осенний 70
 Осиновик 52
 Ослиные уши 130
 Отидея заячья 130
 Отидея ослиная 130

П

Панус грубый 81
 Панус уховидный 82
 Паутинник абрикосово-желтый 118
 Паутинник аномальный 117
 Паутинник багряный 118
 Паутинник бело-фиолетовый 114
 Паутинник блестящий 114
 Паутинник браслетчатый 113
 Паутинник вздутый 115
 Паутинник высокий 117
 Паутинник гладкокожий 118
 Паутинник голубой 114
 Паутинник желтый 112
 Паутинник изменчивый 120
 Паутинник инееватый 118
 Паутинник каштановый 117
 Паутинник коричневый 119
 Паутинник красивейший 148
 Паутинник красный 113
 Паутинник
 многообразный 116
 Паутинник намазанный 119
 Паутинник оранжево-красный 147

Паутинник оранжевый 118
 Паутинник
 полусверкающий 116
 Паутинник превосходный 115
 Паутинник прямой 112
 Паутинник рыже-оливковый 119
 Паутинник сверкающий 114
 Паутинник сизоножковый 113
 Паутинник слизистый 116
 Паутинник твердый 120
 Паутинник
 триумфальный 112
 Паутинник фиолетовый 113
 Паутинник чешуйчатый 115
 Паутинник элегантный 119
 Перечный гриб 57
 Печеночница
 обыкновенная 122
 Пилолистик тигровый 121
 Пилолистик чешуйчатый 121
 Пликартия темно-каштановая 129
 Плутей белый 93
 Плутей львино-желтый 93
 Плутей олений 92
 Плутей умбровый 92
 Плутей чернокрайний 93
 Поганка белая 140
 Подберезовик болотный 53
 Подберезовик
 обыкновенный 53
 Подберезовик
 розовеющий 53
 Подберезовик черный 53
 Подвишенник 80
 Подгруздок белый 49
 Подгруздок чернеющий 49
 Подгруздок черный 50
 Подмолочник 41
 Подосиновик 52
 Полубелый гриб 55
 Польский гриб 53
 Поплавок белый 90
 Поплавок желто-коричневый 91
 Поплавок серый 90
 Поплавок шафранный 91

Порховка свинцово-серая 128
 Порховка чернеющая 128
 Приболотник кольчатый 111
 Приболотник желтый 112
 Псатирелла бархатистая 103
 Псатирелла Кандолля 103
 Псатирелла каштановая 103
 Псатирелла серо-бурая 102

Р

Рамария гроздевидная 62
 Рамария желтая 62
 Рамария Инвала 62
 Решеточник красный 153
 Ризопогон желтоватый 124
 Ризопогон розоватый 124
 Рогатик аметистовый 63
 Рогатик булавовидный 152
 Рогатик гребенчатый 63
 Рогатик гроздевидный 62
 Рогатик желтый 62
 Рогатик Инвала 62
 Рогатик язычковый 62
 Розовопластинник шелковистый 111
 Рыжик боровой 38
 Рыжик еловый 38
 Рыжик сосновый 38
 Рядовка бело-коричневая 75
 Рядовка заостренная 145
 Рядовка землистосерая 75
 Рядовка красная 72
 Рядовка красно-бурая 71
 Рядовка лиловоногая 74
 Рядовка обособленная 74
 Рядовка перевязанная 76
 Рядовка резная 74
 Рядовка серая 73
 Рядовка серебристая 74
 Рядовка серно-желтая 144
 Рядовка сизоватая 73
 Рядовка сросшаяся 79
 Рядовка тигровая 144
 Рядовка тополевая 72
 Рядовка фиолетовая 70
 Рядовка чешуйчатая 73
 Рядовка ядовитая 144

С

Саркосцифа ярко-красная 129
 Сатанинский гриб 150
 Свинуха гигантская 82
 Свинуха толстая 148
 Свинуха тонкая 148
 Серушка 40
 Синичка 71
 Синняк 54
 Скрипица 42
 Сморчковая шапочка 133
 Сморок конический 132
 Сморок настоящий 131
 Сморок съедобный 131
 Спарассис курчавый 153
 Спатулария желтоватая 128
 Строфария сине-зеленая 110
 Строфария украшенная 110
 Строчок гигантский 133
 Строчок обыкновенный 133
 Строчок осенний 134
 Сыроежка черная 50
 Сыроежка чернеющая 49
 Сыроежки 48

Т

Толкачик белый 90
 Толкачик серый 90
 Тремеллодон студенистый 136
 Трутовик зимний 122
 Трутовик листоватый 152
 Трутовик овечий 66
 Трутовик разветвленный 152
 Трутовик серно-желтый 123
 Трутовик чешуйчатый 123
 Трюфель белый 131

У

Устричный гриб 88

Ф

Фаллос обыкновенный 123
 Фистулина обыкновенная 122

Ц

- Цистодерма амиянтовая 96
- Цистодерма зернистая 97
- Цистодерма
киноварно-красная 96
- Цистодерма шелушистая 96

Ч

- Чага 136
- Черный березовый гриб 136
- Чесночник 86
- Чесночник большой 87
- Чесночник мелкий 86
- Чесночник
обыкновенный 86
- Чешуйница гребенчатая 141
- Чешуйница древесинная 151
- Чешуйчатка ворсистая 106
- Чешуйчатка желто-
зеленоватая 107
- Чешуйчатка золотистая 107
- Чешуйчатка
обыкновенная 106
- Чешуйчатка ранняя 106

Ш

- Шампиньон августовский 100
- Шампиньон
двукольцевой 98
- Шампиньон
двуспоровый 97
- Шампиньон изящный 99
- Шампиньон лесной 100
- Шампиньон луговой 98
- Шампиньон
обыкновенный 98
- Шампиньон
перелесковый 98
- Шампиньон полевой 99
- Шампиньон
розовопластинковый 99
- Шампиньон рыжеющий 146
- Шишкогриб
хлопье-ножковый 151

Э

- Энтолома садовая 111
- Энтолома щитковидная 111
- Энтолома ядовитая 147

СОДЕРЖАНИЕ

<i>К читателям!</i>	3
Возвращаясь к теме	4
Окончен ли спор?	7
Что такое гриб?	11
Грибы для нас и против нас	16
Узелки на память	24
Помогите себе сами	30
Чем полнится корзинка?	33
Этим в корзинке не место	137
Грибы Красной книги	151
Грибной календарь	155
Грибные полуфабрикаты	160
<i>Алфавитный указатель</i>	249



Таблица № 1

1. Белый гриб 2. Груздь настоящий 3. Груздь дубовый
4. Груздь черный 5. Рыжик еловый 6. Рыжик сосновый



Таблица № 2

1. Подмолочник 2. Волнушка розовая 3. Волнушка белая
4. Серушка 5. Краснушка 6. Горькушка



Таблица № 3

1. Млечник серо-розовый 2. Млечник древесный, бурый
3. Млечник камфарный 4. Млечник темно-бурый
5. Скрипица 6. Млечник белый

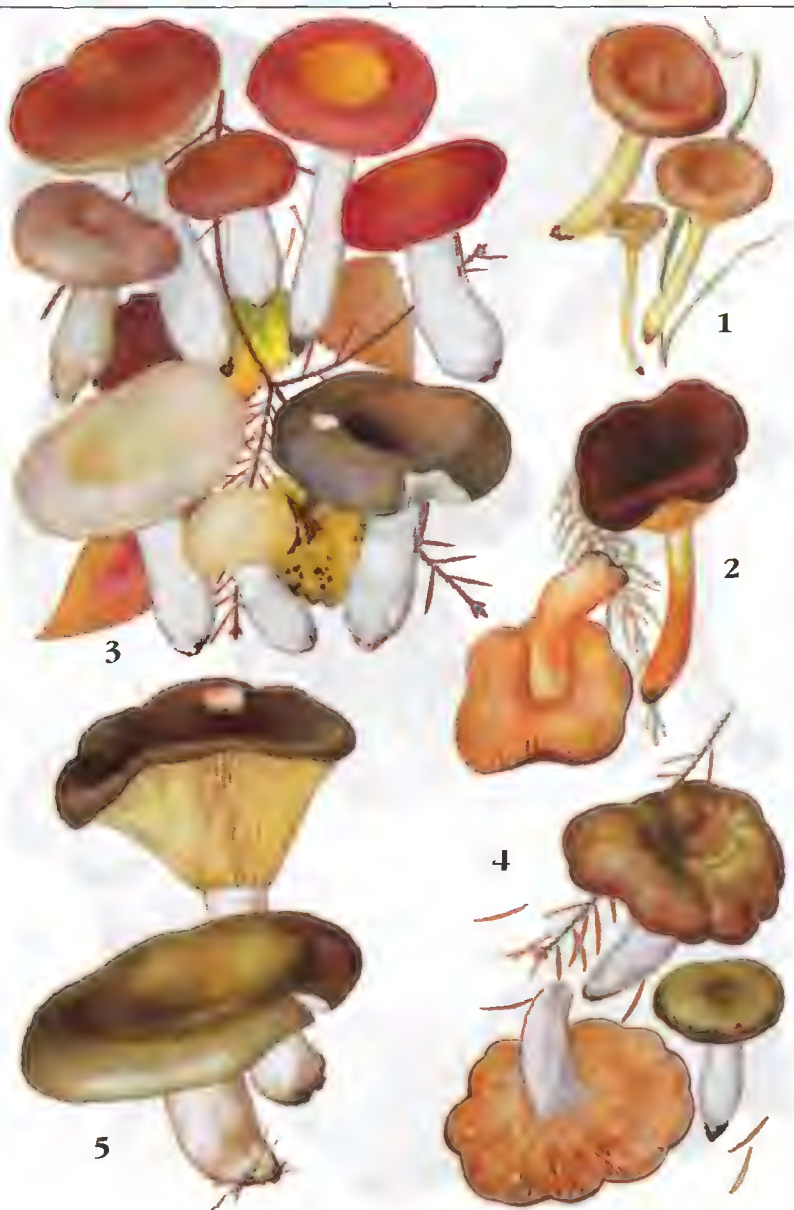


Таблица № 4

1. Млечник ароматный 2. Млечник водянисто-млечный
3. Сыроежка 4. Млечник умбровый
5. Подгруздок чернеющий



Таблица № 5

1. Подgruzдок белый 2. Подосиновик красный 3. Валуи
4. Дубовик обыкновенный 5. Дубовик крапчатый
6. Подgruzдок черный



Таблица № 6

1. Полубелый гриб 2. Подберезовик обыкновенный
3. Каштановый гриб 4. Козляк 5. Польский гриб 6. Синяк



Таблица № 7

1. Масленок серый 2. Перечный гриб 3. Моховик красный
4. Моховик зеленый 5. Масленок зернистый
6. Масленок поздний 7. Моховик пестрый



Таблица № 8

1. Креpidот мягкий 2. Лисичка желтеющая 3. Лисичка горбатая
 4. Лисичка ложная 5. Лисичка настоящая
 6. Вороночник рожковидный 7. Трутовик овечий



Таблица № 9

1. Гигрофор дубравный 2. Гигрофор душистый 3. Гигрофор багряный 4. Гигрофор золотистый 5. Гигрофор девичий 6. Гигрофор красноватый 7. Гигрофор пестрый



Таблица № 10

1. Опенкок осенний 2. Рядовка чешуйчатая
3. Рядовка красная 4. Рядовка серая 5. Синичка



Таблица № 11

1. Колибия веретеноногая 2. Колибия скученная
3. Колибия каштановая 4. Опенок зимний



Таблица № 12

1. Рядовка сросшаяся 2. Рядовка скученная
3. Лиофиллум ильмовый 4. Лиофиллум грязный



Таблица № 13

1. Подвишенник 2. Лаковица розовая
3. Лаковица аметистовая 4. Денежка корневая



Таблица № 14

1. Панус грубый 2. Лаковица стройная
3. Панус уховидный 4. Говорушка благоухающая



Таблица № 15

1. Говорушка серая 2. Говорушка гигантская
3. Говорушка ворончатая



Таблица № 16

1. Говорушка бокаловидная 2. Говорушка оранжевая
3. Говорушка подогнутая 4. Говорушка анисовая
5. Майский гриб



Таблица № 17

1. Вешенка обыкновенная 2. Вешенка осенняя
3. Поплавок серый 4. Мухомор серо-розовый 5. Поплавок белый



Таблица № 18

1. Гриб-зонтик краснеющий 2. Гриб-зонтик красный
3. Гриб-зонтик белый 4. Цистодерма зернистая
5. Цистодерма аминтовая



Таблица № 19

1. Шампиньон полевой 2. Шампиньон лесной
3. Шампиньон августовский 4. Шампиньон обыкновенный



Таблица № 20

1. Лейкоагарикус румянящийся 2. Псатирелла серо-бурая
3. Гриб-зонтик пестрый 4. Псатирелла каштановая



Таблица № 21

1. Ложноопенок Кандоля 2. Чешуйчатка ранняя
3. Навозник белый 4. Псатирелла бархатистая
5. Навозник серый



Таблица № 22

1. Чешуйчатка боровая 2. Чешуйчатка желто-зеленоватая
3. Опенок летний 4. Чешуйчатка золотистая
5. Чешуйчатка ворсистая



Таблица № 23

1. Энтолома садовая 2. Розовопластинник шелковистый
3. Строфария украшенная 4. Строфария сине-зеленая
5. Ложноопенок кирпично-красный
6. Ложноопенок серопластинчатый



Таблица № 24

1. Паутинник прямой 2. Паутинник фиолетовый
3. Паутинник браслетчатый



Таблица № 25

1. Головач продолговатый 2. Головач круглый
3. Дождевик умбровый 4. Дождевик ежевидноколючий
5. Лентинеллус уховидный 6. Порховка свинцово-серая
7. Пилолистник чешуйчатый



Таблица № 26

1. Трюфель белый 2. Сморчок настоящий
3. Сморчок конический 4. Сморчковая шапочка
5. Строчок осенний 6. Строчок обыкновенный



Таблица № 27

1. Бледная поганка 2. Мухомор белый
3. Мухомор поганковидный



Таблица № 28

1. Чешуйница гребенчатая 2. Волоконница земляная
3. Волоконница разорванная 4. Волоконница волокнистая



Таблица № 29

1. Ложноопенок серно-желтый 2. Волоконница Патуйяра
3. Рядовка серно-желтая



Таблица № 30

1. Говорушка восковатая 2. Шампиньон рыжеющий
3. Ложнодождевик обыкновенный



Таблица № 31

1. Энтолома ядовитая 2. Паутинник оранжево-красный
 3. Паутинник красивейший 4. Свинушка тонкая
 5. Рядовка ядовитая 6. Рядовка заостренная



Таблица № 32

1. Мухомор вонючий 2. Мухомор порфиновый
3. Сатанинский гриб 4. Желчный гриб
5. Мухомор пантерный 6. Мухомор красный



Таблица № 33

1. Навозник серый 2. Навозник обыкновенный
3. Навозник мерцающий



Таблица № 34

1. Меланолеука черно-белая 2. Меланолеука полосатоножковая
3. Меланолеука коротконожковая



Таблица № 35

1. Белый гриб березовый 2. Белый гриб сосновый
3. Белый гриб дубовый 4. Белый гриб еловый



Таблица № 36

1. Опенок луговой 2. Чесночник обыкновенный
3. Чесночник дубовый 4. Чесночник большой



Таблица № 37

1. Сыроежка жгуче-едкая 2. Сыроежка красивая
3. Сыроежка невзрачная 4. Сыроежка лайковая
5. Сыроежка лиловая 6. Сыроежка черно-пурпуровая



Таблица № 38

1. Трутовик зимний 2. Пилолистник тигровый
3. Печеночница обыкновенная
4. Трутовик черно-желтый 5. Трутовик чешуйчатый



1



2



3



4



Таблица № 39

1. Поплавок желто-коричневый 2. Вольвариелла шелковистая
3. Вольвариелла красивая 4. Поплавок шафранный

1



2



3

Таблица № 40

1. Паутинник сизоножковый 2. Паутинник голубой
3. Паутинник блестящий



Таблица № 41

1. Масленок лиственничный 2. Груздь желтый

3. Груздь синеющий 4. Груздь перечный 5. Груздь пегаментный



Таблица № 42

1. Блюдцевик жилковатый 2. Блюдцевик розово-красный
3. Заячьи уши



Таблица № 43

1. Мокруха еловая 2. Мокруха пурпуровая
3. Свинушка толстая 4. Подберезовик черный



Таблица № 44

1. Подосиновик желто-бурый 2. Подосиновик белый
 3. Ризопогон желтоватый 4. Ризопогон розоватый
 5. Звездовик кожистый 6. Миценаструм толстокожий



Таблица № 45
1. Болетин полоножковый 2. Ежовик желтый
3. Ежовик пестрый



Таблица № 46

1. Лопаточка грибная 2. Пецица красная
3. Пецица оранжевая 4. Ослиные уши
5. Пликария темно-каштановая



Таблица № 47

1. Рядовка обособленная 2. Рядовка землисто-серая
3. Колибия широкопластинчатая 4. Рядовка серебристая
5. Рядовка лиловоногая



Таблица № 48

1. Паутинник каштановый 2. Паутинник многообразный
 3. Паутинник аномальный 4. Паутинник слизистый
 5. Паутинник сверкающий